
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
注音阅
读英语
教育之父
双语音标
阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 糖果制作艺术，(the Art Of Confectionary Shewing The Various)
000001

2. 糖果制作艺术，(the Art Of Confectionary Shewing The Various)
000002

3. 糖果制作艺术，(the Art Of Confectionary Shewing The Various)
000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

糖果制作艺术，(The Art of Confectionary Shewing the Various) 第1/3页

[ðə; ði]['prɒdʒekt; prə'dʒekt]['guːt(ə)nˌbɜːg] ['iːbuk] , [ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] [kən'fekʃənəri] , [baɪ] ['edwəd] ['læmbət]
The Project Gutenberg eBook , The Art of Confectionary , by Edward Lambert
这 项目 古腾堡 电子书 ， 这 艺术 的 糖果 ， 经过 爱德华 兰伯特

古腾堡计划电子书，《糖果制作艺术》，作者：爱德华·兰伯特

[nəʊt] : ['ɪmɪdʒɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['peɪdʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntənet] ['ɑːkaɪv] / [ə'merɪkən] [l'aɪbɹəɹiz] .
Note : Images of the original pages are available through Internet Archive / American Libraries .
笔记 ： 图片 的 这 原来的 页面 是 可用的 通过 互联网 档案 / 美国人 图书馆 .

注：原始页面的图像可通过互联网档案馆/美国图书馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃ tiː tiː 'piː] : / / [ˌdʌbljuː dʌbljuː 'dʌbljuː] . ['ɑːkaɪv] . [ɔːg] / ['diːteɪlz] / artofconfectiona00lamb
See http : / / www . archive . org / details / artofconfectiona00lamb
看 http : / / 万维网 . 档案 . 组织 / 细节 / artofconfectiona00lamb

参见 http://www.archive.org/details/artofconfectiona00lamb

[ðə; ði]
THE
这

这

[ə; eɪ][ɑː(r)][tiː]
A R T
一个 拉 T

艺术

[ɒv; əv]
OF
的

的

[siː][əʊ][en][ef][iː][siː][tiː][ai]
C O N F E C T I
C 哦 N F E C T 我

糖果

[əʊ][en][ə; eɪ][ɑː(r)][waɪ] .
O N A R Y .
哦 N 一个 拉 是 .

ONAR Y.

[ʃəu] [ðə; ði] ['veəriəs] ['meθədz] [ɒv; əv]
SHEWING THE VARIOUS METHODS OF
显示 这 各种各样的 方法 的

展示各种方法

[prɪ'zɜːrv] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] [fruːts] ,
PRESERVING all Sorts of FRUITS ,
保存 全部 排序 的 水果 ，

各种水果的保存

[draɪ][ænd; ənd]['lɪkwɪd] ; [vɪz] .
Dry and Liquid ; viz .
干燥 和 液体 ; 即 .

干粉和液体；即

['ɒrɪndʒɪz] , ['kʌrənts] ,
Oranges , Currants ,
橙子 , 醋栗 ,

橙子、醋栗、

['lemənz] , [plʌm] ,
Lemons , Plumbs ,
柠檬 , 普拉姆斯 ,

柠檬、李子、

['sɪtrən] , [ræsbɛri:z] ,
Citrons , Rasberries ,
香橼 , 覆盆子 ,

香橼、覆盆子、

['gəʊldən] ['pɪpɪn] , ['pi:tʃɪz] ,
Golden Pippins , Peaches ,
金的 皮平斯 , 桃子 ,

金皮平桃，

['wɔ:dən] , ['wɔ:lnʌts] ,
Wardens , Walnuts ,
狱警 , 核桃 ,

狱警，核桃，

['eɪprɪkɒts] [gri:n] , [n'ɛktɑ:ɹˌi:nz] ,
Apricots Green , Nectarines ,
杏子 绿色的 , 油桃 ,

青杏、油桃

['ɑ:məndz] , [fɪgz] ,
Almonds , Figs ,
杏仁 , 无花果 ,

杏仁、无花果、

\- , [greɪps] , & [si:] .
Goosberries , Grapes , & c .
\- , 葡萄 , & c .

醋栗、葡萄等。

['tʃeriz] ,
Cherries ,
樱桃 ,

樱桃，

['flaʊəz] [ænd; ənd] [hɜ:bs] ;
FLOWERS and HERBS ;
花朵 和 草药 ;

花卉和香草；

[æz; əz]['vaiəlits] , [æn'dʒelɪkə] , ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊəz] , & [si:] .
As Violets , Angelica , Orange - Flowers , & c .
作为 紫罗兰 , 安吉莉卡 , 橙子 - 花朵 , & c .

如紫罗兰、当归、橙花等。

['ɔ:lsəʊ] [haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [ɔ:l] [sɔ:rts] [ɒv; əv]
Also how to make all Sorts of
还 如何 到 制作 全部 排序 的

以及如何制作各种各样的

, - , ['ʃʊɡə(r)] - [wɜːks] , [ænd; ənd] ['kændɪz] .
Biscakes , Maspins , Sugar - Works , and Candies .
饼干 , - , 糖 - 作品 , 和 糖果 .

Biscakes、Maspins、Sugar-Works 和 Candies。

[wɪð] [ðə; ði] [best] ['meθədz] [ɒv; əv]
With the best Methods of
和 这 最好的 方法 的

采用最佳方法

['klærəfaɪɪŋ] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['dɪfrənt] [weɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊɡə(r)] .
Clarifying , and the different Ways of boiling Sugar .
澄清 , 和 这 不同的 方式 的 沸腾 糖 .

澄清一下，以及煮糖的不同方法。

[baɪ][ðə; ði] [leɪt] [ɪn'dʒiːniəs]
By the late Ingenious
经过 这 晚的 巧妙

已故的英格尼乌斯

['mɪstə(r)] . ['edwəd] ['læmbət] , [kən'fekʃənə(r)] ,
Mr . EDWARD LAMBERT , Confectioner ,
先生 . 爱德华 兰伯特 , 糖果商 ,

爱德华·兰伯特先生，糖果商

[ɪn] [pɔːl] - [mɔːl; mæl] .
in Pall - Mall .
在 帕尔 - 购物中心 .

在帕尔马尔街。

[el][əʊ][en][diː][əʊ][en] :
L O N D O N :
L 哦 N D 哦 N :

伦敦：

['prɪntɪd] [fɔː(r); fə(r)][tiː] . [peɪn] , [ɪn]['kɑːs(ə)l] - [striːt] , [nɪə(r)][ðə; ði] [mjuːz] - [ɡeɪt] , - .
Printed for T . Payne , in Castle - Street , near the Mews - Gate , 1761 .
打印 为了 T . 佩恩 , 在 城堡 - 街道 , 靠近 这 巷子 - 门 , - .

1761 年，由 T. Payne 在城堡街马厩门附近印刷。

[[praɪs] [wʌn] ['ʃɪlɪŋ] .]
[Price One Shilling .]
[价格 一 先令 .]

[价格：一先令。]

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

[ðə; ði]
THE
这

这

[ə; eɪ][ɑː(r)][tiː]
A R T
一个 拉 T

艺术

[ɒv; əv]
OF
的

的

[siː][əʊ][en][ef][iː][siː][tiː][ai]
C O N F E C T I
C 哦 N F E C T 我

糖果

[əʊ][en][ə; eɪ][ɑː(r)][waɪ] .
O N A R Y .
哦 N 一个 拉 是 .

ONAR Y.

[ɒv; əv][ðə; ði]['mænə(r)][ɒv; əv]['klærəfaɪɪŋ]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['dɪfrənt] [weɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
Of the Manner of clarifying Sugar , and the different Ways of boiling it .
的 这 方式 的 澄清 糖 , 和 这 不同的 方式 的 沸腾 它 .

论澄清糖的方法，以及煮糖的不同方法。

['ɪns] [ðə; ði] [graʊnd] - [wɜːk] [ɒv; əv][ðə; ði] [kən'fɛkʃənərz] [ɑːt] [dɪ'pendz] [ɒn][ðə; ði] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv]
ince the Ground - work of the Confectioner's Art depends on the Knowledge of
自 这 地面 - 工作 的 这 糖果商 艺术 取决于 在 这 知识 的
['klærəfaɪɪŋ][ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] ,
clarifying and boiling Sugars ,
澄清 和 沸腾 糖 ,

由于糖果制作技艺的基础在于掌握澄清和熬煮糖的知识，

[ai][ʃæl; ʃəl][hɪə(r)] [dɪ'stɪŋktli] [set] [ðem; ðəm] [daʊn] ,
I shall here distinctly set them down ,
我 将 这里 明显地 放 他们 向下 ,

我将在此详细列出它们，

[ðæt] [ðə; ði] ['sevrəl] [tɜːmz] [ˌhɪər'ɑːftə(r)] ['menʃ(ə)nd] [meɪ] [ðə; ði][mɔː(r)] ['iːzəli] [biː; bi] [ˌʌndə'stʊd] ;
that the several Terms hereafter mentioned may the more easily be understood ;
那 这 一些 条款 此后 提及 可能 这 更多的 容易地 是 理解 ;
[wɪtʃ] ,
which ,
哪个 ,

为了便于理解下文提及的各项条款；

[wen] ['θʌrəli] [ˌkɔmpri'hend] , [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri]
when thoroughly comprehended , will prevent the unnecessary
什么时候 彻底 理解 , 将要 防止 这 不必要

彻底理解后，就能避免不必要的

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]
[Pg 4]
[页 4]

[第4页]

[repɪ'tɪʃnz] [ɒv; əv][ðem; ðəm] , [wɪtʃ] [wʊd] [ɪn'kʌmbə(r)][ðə; ði] [wɜːk] [ænd; ənd] [kən'faʊnd] [ðə; ði]
Repetitions of them , which would encumber the Work and confound the
重复 的 他们 , 哪个 会 负担 这 工作 和 混杂 这
[præk'tɪʃənə(r)] ,
Practitioner ,
实践者 ,

重复这些内容，会妨碍工作进展，也会使实践者感到困惑。

[wɜː(r); wə(r)] [ðeɪ] [tuː; tə][biː; bi] [ɪk'spleɪnd] [ɪn] ['evri] ['ɑːtɪk(ə)l] , [æz; əz][ðə; ði][və'raɪəti][ɒv; əv][ðə; ði]
were they to be explained in every Article , as the Variety of the
是 他们 到 是 解释 在 每一个 文章 , 作为 这 种类 的 这
['mætə(r)][ʃʊd; ʃəd][rɪ'kwaɪə(r)] :
Matter should require :
事情 应该 要求 :

如果每篇文章都要对它们进行解释，正如问题的多样性所要求的那样：

[ai][ʃæl; ʃəl] ['ðeəfɔː(r)] , [θruː] [ðə; ði] [həʊl] ['triːtɪs] ,
I shall therefore , through the whole Treatise ,
我 将 所以 , 通过 这 所有的 论文 ,

因此，我将在整部论文中，

[stɪk] [tuː; tə] [ðiːz] [dɪˌnɒmɪ'neɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sevrəl] [dɪ'griːz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , [vɪz] .
stick to these Denominations of the several Degrees of boiling Sugar , viz .
戳 到 这些 面额 的 这 一些 学位 的 沸腾 糖 , 即 .

请坚持使用以下几种不同沸点的糖的标称值，即：

['klærəfaɪɪŋ] , [smuːð] , [bləʊn] , - , [krækt] , [ænd; ənd] [kɑː'mel] .
Clarifying , Smooth , Blown , Feather'd , Cracked , and Carmel .
澄清 , 光滑的 , 吹 , - , 裂纹 , 和 卡梅尔 .

澄清的、光滑的、吹制的、羽毛状的、裂纹的、焦糖色的。

[tuː; tə]['klærəfaɪ]['ʃʊgə(r)] .
To Clarify Sugar .
到 阐明 糖 .

澄清糖。

[breɪk] ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] , [pʊt][ɪn][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
Break into your preserving Pan the White of one Egg , put in four Quarts of Water ,
休息 进入 你的 保存 平底锅 这 白色的 的 一 蛋 , 放 在 四 夸脱 的 水 ,

将一个鸡蛋的蛋白打入腌制锅中，倒入四夸脱水，

[biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][tuː; tə][ə; eɪ] [frɒθ] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] , [ðen] [pʊt][ɪn] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
beat it up to a Froth with a Whisk , then put in twelve Pounds of Sugar ,
打 它 向上 到 一个 泡沫 和 一个 拂 , 然后 放 在 十二 英镑 的 糖 ,

用打蛋器将其搅打至起泡，然后加入十二磅糖。

[mɪkst] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ʌp] ,
mixed together , and set it over the Fire ; when it boils up ,
混合 一起 , 和 放 它 超过 这 火 ; 什么时候 它 沸腾 向上 ,

将它们混合在一起，放在火上；煮沸后，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [wɪtʃ] [wɪl] [kɔːz] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][sɪŋk] ; [let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ə'gen] ,
put in a little cold Water , which will cause it to sink ; let it rise again ,
放 在 一个 小的 寒冷的 水 , 哪个 将要 原因 它 到 下沉 ; 让 它 上升 再次 ,

倒入少量冷水，它会沉入水底；让它再次浮起。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['wɔːtə(r)] ; [səʊ][duː; də][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [taɪmz] ,
then put in a little more Water ; so do for four or five times ,
然后 放 在 一个 小的 更多的 水 ; 所以 做 为了 四 或者 五 时代 ,

然后再加一点水；如此重复四五次。

[tɪl] [ðə; ði] [skʌm] [ə'pɪəz] [θɪk] [ɒn][ðə; ði] [tɒp] ;
till the Scum appears thick on the Top ;
直到 这 浮渣 出现 厚的 在 这 顶部 ;

直到水面上出现厚厚的浮渣；

[ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː]['set(ə)l] ; [ðen] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,
then remove it from the Fire and let it settle ; then take off the Scum ,
然后 消除 它 从 这 火 和 让 它 定居 ; 然后 拿 离开 这 浮渣 ,

然后将其从火中取出，静置沉淀；然后撇去浮渣。

[ænd; ənd] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [jɔː(r); jə(r)] ['streɪnɪŋ] [bæg] .
and pass it through your straining Bag .
和 经过 它 通过 你的 紧张 包 .

然后将其通过过滤袋过滤。

[nəʊt] , [ɪf] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [dʌθ] [nɒt] [ə'pɪə(r)] ['veri] [faɪn] ,
Note , If the Sugar doth not appear very fine ,
笔记 , 如果 这 糖 确实 不是 出现 非常 美好的 ,

注意：如果糖看起来不够细腻，

[juː; jʊ][mʌst; məst] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; ['ʌðəwaɪz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [æn; ən] [haɪt] ,
you must boil it again before you strain it ; otherwise in boiling it to an Height ,
你 必须 熬 它 再次 前 你 拉紧 它 ; 否则 在 沸腾 它 到 一个 高度 ,

过滤前必须再次煮沸；否则，煮沸至一定高度后，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [raɪz]['əʊvə(r)][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði] ['ɑːtɪst] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv] ['trʌb(ə)l] .
it will rise over the Pan , and give the Artist a great deal of Trouble .
它 将要 上升 超过 这 平底锅 , 和 给 这 艺术家 一个 伟大的 交易 的 麻烦 .

它会升到平底锅上方，给艺术家带来很多麻烦。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] .
The boiling Sugar to the Degree called Smooth .
这 沸腾 糖 到 这 程度 称为 光滑的 .

将糖煮至顺滑的程度。

[wen] [jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)][ɪz] [ðʌs] ['klærəfaɪd] , [pʊt] [wɒt] ['kwɒntəti] [juː; jʊ][ʃæl; ʃəl][hæv; həv] [ə'keɪʒ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
When your Sugar is thus clarified , put what Quantity you shall have Occasion for over the Fire ,
什么时候 你的 糖 是 因此 澄清 , 放 什么 数量 你 将 有 场合 为了 超过 这 火 ,

当糖澄清后，将你所需量的糖放在火上煮。

[tuː; tə] [bɔɪl] [smuːð] , [ðə; ði] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [pruːv] [baɪ] ['dɪpɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] ['skʌmə(r)] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ;
to boil smooth , the which you will prove by dipping your Scummer into the Sugar ;
到 熬 光滑的 , 这 哪个 你 将要 证明 经过 浸渍 你的 笊 进入 这 糖 ;

煮至顺滑，你可以通过将搅拌器浸入糖中来验证这一点；

[ænd; ənd] [ðen] ['tʌtʃɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)][fɔː(r)] - ['fɪŋgə(r)][ænd; ənd] [θʌm] ,
and then touching it with your Fore - finger and Thumb ,
和 然后 接触 它 和 你的 前 - 手指 和 拇指 ,

然后用食指和拇指触摸它，

[ɪn] ['əʊpənɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][juː; jʊ] [wɪl] [siː] [ə; eɪ] [smɔːl] [θred] [drɔːn] [bɪ'twɪkst] ,
in opening them a little you will see a small Thread drawn betwixt ,
在 开幕 他们 一个 小的 你 将要 看 一个 小的 线 绘制 中间 ,

稍微打开它们，你会看到中间拉着一根细线，

[wɪtʃ] [ɪ'miːdiətli] [breɪks] , [ænd; ənd] [rɪ'meɪnz] [ɪn][ə; eɪ] [drɒp] [ɒn][jɔː(r); jə(r)] [θʌm] ; [ðʌs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [smuːð] ;
which immediately breaks , and remains in a Drop on your Thumb ; thus it is a little smooth ;
哪个 立即地 休息 , 和 遗迹 在 一个 降低 在 你的 拇指 ; 因此 它 是 一个 小的 光滑的 ;

它立即破裂，并留在你的拇指上形成一滴；因此它有点光滑；

[ðen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][mɔː(r)] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [drɔː] ['ɪntuː][ə; eɪ]['lɑːdʒə(r)] [strɪŋ] ; [ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'kʌm] ['veri] [smuːð] .
then boiling it more , it will draw into a larger String ; then it is become very smooth .
然后 沸腾 它 更多的 , 它 将要 画 进入 一个 更大的 细绳 ; 然后 它 是 变得 非常 光滑的 .

然后继续煮，它会拉成更粗的丝；然后就会变得非常光滑。

[ðə; ði] [bləʊn] ['ʃʊɡə(r)] .
The Blown Sugar .
这 吹 糖 .

吹散的糖。

[bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)]['ʃʊɡə(r)] [jet] [lɒŋɡə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði]['fɔːmə(r)] , [ænd; ənd][traɪ][ˌaɪ 'tiː] [ðʌs] , [vɪz] .
Boil your Sugar yet longer than the former , and try it thus , viz .
熬 你的 糖 然而 更长 比 这 以前的 , 和 尝试 它 因此 , 即 .

将糖再煮更长时间，然后按如下方式尝试：

[dɪp][ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['skʌmə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] , ['ʃeɪkɪŋ] [ɒf] [wɒt] ['ʃʊɡə(r)][juː; jʊ][kæn; kən] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] ,
Dip in your Scummer , and take it out , shaking off what Sugar you can into the Pan ,
蘸 在 你的 笊 , 和 拿 它 出去 , 摇晃 离开 什么 糖 你 能 进入 这 平底锅 ,

蘸上糖霜，然后取出，把能抖掉的糖抖到锅里。

[ænd; ənd] [ðen] [bləʊ] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [maʊθ] ['strɒŋli] [θruː] [ðə; ði] [həʊlz] ,
and then blow with your Mouth strongly through the Holes ,
和 然后 吹 和 你的 嘴 强烈 通过 这 孔 ,

然后对着孔用力吹气，

[ænd; ənd] [ɪf] ['sɜːt(ə)n] ['bʌbəlz] [ɔː(r)] ['blædəz] [bləʊ] [θruː] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'ɡriː] [kɔːld] [bləʊn] .
and if certain Bubbles or Bladders blow through , it is boiled to the Degree called Blown .
和 如果 肯定 气泡 或者 膀胱 吹 通过 , 它 是 煮沸 到 这 程度 称为 吹 .

如果某些气泡或囊状物通过，则煮沸到称为“吹制”的程度。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

[ðə; ði] ['feðəd] ['ʃʊɡə(r)] ,
The Feathered Sugar ,
这 羽毛 糖 ,

羽毛糖

[ɪz][ə; eɪ]['haɪə(r)] [dɪ'ɡriː] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊɡə(r)] ,
Is a higher Degree of boiling Sugar ,
是 一个 更高 程度 的 沸腾 糖 ,

糖的沸点越高，

[wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [pruːvd] [baɪ] ['dɪpɪŋ] [ðə; ði] ['skʌmə(r)] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [hæθ] [bɔɪld] ['sʌmwɒt] [lɒŋɡə(r)] ;
which is to be proved by dipping the Scummer when it hath boiled somewhat longer ;
哪个 是 到 是 已证实 经过 浸渍 这 笊 什么时候 它 有 煮沸 有些 更长 ;

这一点可以通过将煮沸时间稍长的浮渣浸入水中来验证；

[ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː][fɜːst]['əʊvə(r)][ðə; ði][pæn] , [ðen] ['gɪvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['sʌd(ə)n] [flɜːrt] [bɪ'haɪnd][juː; jʊ] ;
shake it first over the Pan , then giving it a sudden Flurt behind you ;
摇 它 第一的 超过 这 平底锅 , 然后 给予 它 一个 突然 颤动 在后面 你 ;

先在平底锅上摇晃，然后突然向后猛地抖动；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [ɪ'nʌf] , [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [wɪl] [flaɪ] [ɒf] [laɪk] ['feðər] .
if it be enough , the Sugar will fly off like Feathers .
如果 它 是 足够的 , 这 糖 将要 飞 离开 喜欢 羽毛 .

如果数量足够，糖就会像羽毛一样飞走。

[ðə; ði]['kræk(ə)ld] ['bɔɪlɪŋ] ,
The Crackled Boiling ,
这 噼啪作响 沸腾 ,

噼啪作响的沸腾声

[ɪz] [pruːvd] [baɪ] ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ['sʌmwɒt] [lɒŋgə(r)] ; [ænd; ənd] [ðen] ['dɪpɪŋ] [ə; eɪ] [stɪk] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ,
Is proved by letting it boil somewhat longer ; and then dipping a Stick into the Sugar ,
是 已证实 经过 出租 它 熬 有些 更长 ; 和 然后 浸渍 一个 戳 进入 这 糖 ,

证明方法是：让它再煮一会儿；然后将一根棍子浸入糖中，

[wɪtʃ] [ɪ'miːdiətli] [rɪ'muːv] ['ɪntuː][ə; eɪ][pɒt][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ['stændɪŋ] [baɪ][juː; jʊ][fɔː(r); fə(r)] [ðæt] ['pɜːpəs] ,
which immediately remove into a Pot of cold Water standing by you for that Purpose ,
哪个 立即地 消除 进入 一个 锅 的 寒冷的 水 常设 经过 你 为了 那 目的 ,

立即将其放入事先准备好的装有冷水的锅中。

['drɔːɪŋ] [ɒf] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [ðæt] [kliːvz] [tuː; tə][ðə; ði] [stɪk] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [hɑːd] ,
drawing off the Sugar that cleaves to the Stick , and if it becomes hard ,
绘画 离开 这 糖 那 裂片 到 这 戳 , 和 如果 它 变成 难的 ,

把粘在棍子上的糖刮下来，如果它变硬了，

[ænd; ənd] [wɪl] [snæp][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'nʌf] ; [ɪf] [nɒt] ,
and will snap in the Water , it is enough ; if not ,
和 将要 折断 在 这 水 , 它 是 足够的 ; 如果 不是 ,

它会在水中断裂，这就足够了；如果不够，

[juː; jʊ][mʌst; məst] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] [ðæt] [dɪ'griː] .
you must boil it till it comes to that Degree .
你 必须 熬 它 直到 它 来 到 那 程度 .

你必须把它煮到那个温度。

[nəʊt] , [jɔː(r); jə(r)]['wɔːtə(r)][mʌst; məst][biː; bi] ['ɔːlweɪz] ['veri] [kəʊld] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dɪ'siːv] [juː; jʊ] .
Note , Your Water must be always very cold , or it will deceive you .
笔记 , 你的 水 必须 是 总是 非常 寒冷的 , 或者 它 将要 欺骗 你 .

注意，你的水必须始终保持很冷的状态，否则它会欺骗你。

[ðə; ði] [kɑː'mel] ['ʃʊgə(r)] ,
The Carmel Sugar ,
这 卡梅尔 糖 ,

焦糖

[ɪz] [nəʊn] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [jet] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd][ɪz] [pruːvd] [baɪ] ['dɪpɪŋ] [ə; eɪ] [stɪk] ,
Is known by boiling yet longer , and is proved by dipping a Stick ,
是 已知 经过 沸腾 然而 更长 , 和 是 已证实 经过 浸渍 一个 戳 ,

可通过进一步煮沸来验证，并可用木棍蘸取验证。

[æz; əz] [ə'fɔːsed] , [fɜːst] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] : [bʌt; bət] [ðɪs] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [əb'zɜːv] ,
as aforesaid , first in the Sugar , and then in the Water : But this you must observe ,
作为 上述 , 第一的 在 这 糖 , 和 然后 在 这 水 : 但 这 你 必须 观察 ,

如前所述，先在糖里，再在水里：但你必须注意这一点，

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz]
when it comes
什么时候 它 来

当……

[[ˌpiː 'dʒiː] ['sɛvən]]
[Pg 7]
[页 7]

[第7页]

[tuː; tə] [ðə; ði] [kɑː'mel] [haɪt] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [snæp] [laɪk] [glɑːs] [ðə; ði] ['məʊmənt] [ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] [ðə; ði] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
to the Carmel Height , it will snap like Glass the Moment it touches the cold Water ,
到 这 卡梅尔 高度 , 它 将要 折断 喜欢 玻璃 这 片刻 它 触摸 这 寒冷的 水 ,

到卡梅尔高地，它一接触到冰冷的水就会像玻璃一样断裂。

[wɪtʃ] [ɪz] [ðə; ði] [haɪɪst] [ænd; ənd] [lɑːst] [dɪ'griː] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .
which is the highest and last Degree of boiling Sugar .
哪个 是 这 最高 和 最后的 程度 的 沸腾 糖 .

这是糖沸腾的最高也是最终的程度。

[nəʊt] , [ðeə(r)] [ɪz] [ðɪs] [tuː; tə] [biː; bi] [əb'zɜːvd] ,
Note , There is this to be observed ,
笔记 , 那里 是 这 到 是 观察到 ,

请注意，有一点需要注意：

[ðæt] [jɔː(r); jə(r)] ['faɪə(r)] [biː; bi] [nɒt] ['veri] [fɪəs] [wen] [juː; jʊ] [bɔɪl] [ðɪs] ,
that your Fire be not very fierce when you boil this ,
那 你的 火 是 不是 非常 凶猛的 什么时候 你 熬 这 ,

煮沸这水时，火不要太大。

[lest] ['fleɪmɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [pæn] , [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [ə'keɪʒ(ə)n] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [bɜːn] ,
lest flaming up the Sides of your Pan , it should occasion the Sugar to burn ,
免得 炽盛 向上 这 侧面 的 你的 平底锅 , 它 应该 场合 这 糖 到 烧伤 ,

以免锅边着火，导致糖烧焦。

[ænd; ənd] [səʊ] [dɪs'kʌlə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
and so discolour it .
和 所以 变色 它 .

于是就变色了。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [sə'vɪl] - ['ɒrɪndʒɪz] ['lɪkwɪd] .
To preserve Seville - Oranges Liquid .
到 保存 塞维利亚 - 橙子 液体 .

保存塞维利亚橙汁。

[teɪk] [ðə; ði] [best] [sə'vɪl] - ['ɒrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] [peə(r)] [ðem; ðəm] ['veri] ['niːtli] ,
Take the best Seville - Oranges , and pare them very neatly ,
拿 这 最好的 塞维利亚 - 橙子 , 和 削减 他们 非常 整齐地 ,

选用最好的塞维利亚橙子，并非常整齐地削去果皮。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊəz] ;
put them into Salt and Water for about two Hours ;
放 他们 进入 盐 和 水 为了 关于 二 小时 ;

将它们放入盐水中浸泡约两个小时;

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] ['tendə(r)] [tɪl] [ə; eɪ] [pɪn] [wɪl] ['iːzəli] [gəʊ] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] ;
then boil them very tender till a Pin will easily go into them ;
然后 熬 他们 非常 投标 直到 一个 别针 将要 容易地 去 进入 他们 ;

然后将它们煮至非常软烂，直到用针可以轻松插入为止;

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [wel] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] ,
then drain them well from the Water , and put them into your preserving Pan ,
然后 流走 他们 出色地 从 这 水 , 和 放 他们 进入 你的 保存 平底锅 ,

然后将它们沥干水分，放入你的保鲜盘中。

['pʊtɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
putting as much clarified Sugar to them as will cover them ,
推杆 作为 很多 澄清 糖 到 他们 作为 将要 覆盖 他们 ,

加入足量的澄清糖，直到糖完全覆盖它们为止。

['leɪɪŋ] [sʌm; səm] ['trentʃə(r)] [ɔː(r)] [pleɪt] [ɒn] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [daʊn] ; [ðen] [set] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['faɪə(r)] ,
laying some Trencher or Plate on them to keep them down ; then set them over a Fire ,
躺下 一些 挖沟机 或者 盘子 在 他们 到 保持 他们 向下 ; 然后 放 他们 超过 一个 火 ,

在上面放些铁板或铁片压住它们；然后把它们放在火上烧掉。

[ænd; ənd] [baɪ] [dɪ'griːz] [hiːt] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [bɔɪl] ;
and by Degrees heat them till they boil ;
和 经过 学位 热 他们 直到 他们 熬 ;

逐渐加热至沸腾;

[ðen] [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] [kwɪk] [bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['kɒmz] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [frɒθ] ;
then let them have a quick boil till the Sugar comes all over them in a Froth ;
然后 让 他们 有 一个 快的 熬 直到 这 糖 来 全部 超过 他们 在 一个 泡沫 ;

然后快速煮沸，直到糖化成泡沫覆盖在它们表面;

[ðen] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [wen] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [frɒm; frəm] [ðem; ðəm] ,
then set them by till next Day , when you must drain the Syrup from them ,
然后 放 他们 经过 直到 下一个 天 , 什么时候 你 必须 流走 这 糖浆 从 他们 ,

然后将它们放在一边，直到第二天，届时必须将糖浆沥干。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] [smuːð] , ['ædɪŋ] [sʌm; səm] [mɔː(r)] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] ;
and boil it till it becomes very smooth , adding some more clarified Sugar ;
和 熬 它 直到 它 变成 非常 光滑的 , 添加 一些 更多的 澄清 糖 ;

煮至非常顺滑，再加入一些澄清的糖;

[pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈpɒn] [ðə; ði] [ˈɒrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] [ɡɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ðen] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst]
put it upon the Oranges , and give them a Boil , then set them by till next
放 它 之上 这 橙子 , 和 给 他们 一个 熬 , 然后 放 他们 经过 直到 下一个

把它涂在橘子上，煮沸，然后放在一边等到下次。

[[ˌpiː ˈdʒiː] [eit]]
[Pg 8]
[页 8]

[第 8 页]

[deɪ] , [wen] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [duː; də] [æz; əz] [ðə; ði] [deɪ] [bɪˈfɔː(r)] .
Day , when you must do as the Day before .
天 , 什么时候 你 必须 做 作为 这 天 前 .

这一天，你必须像前一天一样行事。

[ðə; ði] [fɔːθ] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [streɪn] [jɔː(r); jə(r)] [ˈsɪrəp] [θruː] [ə; eɪ] [bæɡ] ,
The fourth Day drain them and strain your Syrup through a Bag ,
这 第四 天 流走 他们 和 拉紧 你的 糖浆 通过 一个 包 ,

第四天，将它们沥干，然后用滤袋过滤糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] [ˈveri] [smuːð] ; [ðen] [teɪk] [sʌm; səm] [ˈʌðə(r)] [ˈklærəfaɪd] [ˈʃʊɡə(r)] ,
and boil it till it becomes very smooth ; then take some other clarified Sugar ,
和 熬 它 直到 它 变成 非常 光滑的 ; 然后 拿 一些 其他 澄清 糖 ,

煮至非常顺滑；然后取一些其他澄清的糖，

[bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bləʊz] [ˈveri] [strɒŋ] , [ænd; ənd] [teɪk] [sʌm; səm] [ˈdʒeli] [ɒv; əv] [ˈpɪpɪn] [drɔːn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈpɪpɪn] ,
boil it till it blows very strong , and take some Jelly of Pippins drawn from the Pippins ,
熬 它 直到 它 打击 非常 强的 , 和 拿 一些 果冻 的 皮平斯 绘制 从 这 皮平斯 ,

把它煮到冒出浓浓的气泡，然后取一些用这些气泡制成的果冻。

[æz; əz] [ai] [ʃæl; ʃəl] [ɪˈmiːdiətli] [ɪkˈspres] , [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [ˈʌðə(r)] [ˈɒrɪndʒɪz] :
as I shall immediately express , with the Juice of some other Oranges :
作为 我 将 立即地 表达 , 和 这 汁 的 一些 其他 橙子 :

正如我接下来要用其他橙子的汁液表达的那样：

[æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [ɪɡˈzɑːmp(ə)l] , [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [sɪks] [ˈɒrɪndʒɪz] , [ˈɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [prɪˈzɜːvd] [æz; əz] [əˈbʌv] [daɪˈrɛktɪd] ,
As for Example , if you have six Oranges , after they are preserved as above directed ,
作为 为了 例子 , 如果 你 有 六 橙子 , 后 他们 是 保存完好 作为 多于 指导 ,

例如，如果你有六个橙子，按照上述方法保存后，

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈklærəfaɪd] [ˈʃʊɡə(r)] , [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [bləʊ] [ˈveri] [strɒŋ] ;
take two Pounds of clarified Sugar , boil it to blow very strong ;
拿 二 英镑 的 澄清 糖 , 熬 它 到 吹 非常 强的 ;

取两磅澄清糖，煮至浓稠；

[ðen] [wʌn] [paɪnt] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] [ˈpɪpɪn] [ˈdʒeli] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [ˈɒrɪndʒɪz] ,
then one Pint and half of Pippin Jelly , and the Juice of four or five Oranges ,
然后 一 品脱 和 一半 的 皮平 果冻 , 和 这 汁 的 四 或者 五 橙子 ,

然后一品脱半的苹果果冻，以及四五个橙子的汁，

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ;
boil all together ;
熬 全部 一起 ;

将所有材料一起煮沸;

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [streɪnd] [ænd; ənd] [bɔɪld] [tuː; tə] [biː; bi] ['veri] [smuːð] ,
then put in the Syrup that has been strained and boiled to be very smooth ,
然后 放 在 这 糖浆 那 有 到过 紧张 和 煮沸 到 是 非常 光滑的 ,

然后倒入已经过滤并熬煮至非常顺滑的糖浆。

[ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; [ðen] [pʊt] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] ,
and give all a Boil ; then put your Oranges into your Pots or Glasses ,
和 给 全部 一个 熬 ; 然后 放 你的 橙子 进入 你的 锅 或者 眼镜 ,

将所有食材煮沸;然后将橙子放入锅或杯子中。

[ænd; ənd] [fɪl] [ðem; ðəm] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði] [ə'bʌv] [meɪd] ['dʒeli] ; [wen] [kəʊld] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
and fill them up with the above made Jelly ; when cold cover them ,
和 充满 他们 向上 和 这 多于 制成 果冻 ; 什么时候 寒冷的 覆盖 他们 ,

将上述果冻填入其中;冷却后盖上盖子。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
and set them by for Use .
和 放 他们 经过 为了 使用 .

并将其设置为可用。

[nəʊt] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [ɪn] [ɔːl] [jɔː(r); jə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [tuː; tə] [klɪə(r)] [ə'weɪ] [ðə; ði] [skʌm] ,
Note , You must be sure in all your Boilings to clear away the Scum ,
笔记 , 你 必须 是 当然 在 全部 你的 沸腾 到 清除 离开 这 浮渣 ,

注意,在所有煮沸过程中,务必清除浮渣。

['ʌðəwaɪz] [juː; jʊ] [wɪl] [ɪn'deɪndʒə(r)] [ðeə(r)] ['wɜːkɪŋ] : [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [faɪnd] [ðeɪ] [wɪl] [swɪm] [ə'bʌv] [jɔː(r); jə(r)] ['dʒeli] ,
otherwise you will endanger their Working : And if you find they will swim above your Jelly ,
否则 你 将要 危害 他们的 在职的 : 和 如果 你 寻找 他们 将要 游泳 多于 你的 果冻 ,

否则你将危及它们的运作:如果你发现它们会游到你的果冻上方,

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [baɪnd] [ðem; ðəm] [daʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kliːn] [wɪsk] .
you must bind them down with a Sprig of a clean Whisk .
你 必须 绑定 他们 向下 和 一个 枝 的 一个 干净的 拂 .

你必须用一根干净的打蛋器将它们捆扎起来。

[[ˌpiː 'dʒiː] [naɪn]]
[Pg 9]
[页 9]

[第9页]

[tuː; tə] [drɔː] [ə; eɪ] ['dʒeli] [frɒm; frəm] ['pɪpɪn] .
To draw a Jelly from Pippins .
到 画 一个 果冻 从 皮平斯 .

用皮平斯画出果冻。

[teɪk] [ðə; ði] [f'eəʌəst] [ænd; ənd] [f'ɜːməst] ['pɪpɪn] , [pɔː(r)] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [feə(r)] ['wɔːtə(r)] , [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ;
Take the fairest and firmest Pippins , pour them into fair Water , as much as will cover them ;
拿 这 最公平 和 最坚固 皮平斯 , 倒 他们 进入 公平的 水 , 作为 很多 作为 将要 覆盖 他们 ;

取最漂亮、最结实的苹果,倒入清水中,水要没过苹果。

[set][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm][tuː; tə] [mæʃ] ;
set them over a quick Fire , and boil them to Mash ;
放 他们 超过 一个 快的 火 , 和 熬 他们 到 捣碎 ;

将它们放在小火上快速煮沸，直至变成糊状；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] ['əʊvə(r)] [æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] , [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['dʒeli] ,
then put them on a Sieve over an earthen Pan , and press out all the Jelly ,
然后 放 他们 在 一个 筛 超过 一个 土 平底锅 , 和 按 出去 全部 这 果冻 ,

然后将它们放在陶罐上的筛子上，挤出所有的果冻。

[wɪtʃ] ['dʒeli] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [bæg] , [ænd; ənd] [juːz] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['menʃ(ə)nd] ,
which Jelly strain through a Bag , and use as directed in the Oranges before mentioned ,
哪个 果冻 拉紧 通过 一个 包 , 和 使用 作为 指导 在 这 橙子 前 提及 ,

将果冻用滤袋过滤，然后按照前面提到的橙子的做法使用。

[ænd; ənd] [sʌtʃ] ['ʌðə(r)z] [æz; əz] [ʃæl; ʃəl] [biː; bi] [ˌhɪər'ɑːftə(r)] [dɪ'skraɪbd] .
and such others as shall be hereafter described .
和 这样的 其他的 作为 将 是 此后 描述 .

以及下文将要描述的其他事物。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] .
To make Orange Marmalade .
到 制作 橙子 果酱 .

制作橙子果酱。

[teɪk] [sɪks] ['ɒrɪndʒɪz] , [greɪt] [tuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ə'pɒn] [ə; eɪ] ['greɪtə(r)] ,
Take six Oranges , grate two of the Rinds of them upon a Grater ,
拿 六 橙子 , 格特 二 的 这 果皮 的 他们 之上 一个 刨丝器 ,

取六个橙子，用擦丝器擦掉其中两个橙子的皮。

[ðen] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɔːl] , [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [fleʃ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [skɪnz] [ænd; ənd] [siːdz] ;
then cut them all , and pick out the Flesh from the Skins and Seeds ;
然后 切 他们 全部 , 和 挑选 出去 这 肉 从 这 皮肤 和 种子 ;

然后将它们全部切开，取出果肉，去掉皮和籽；

[pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] , [ænd; ənd] [ə'baʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['pɪpɪn] ['dʒeli] ;
put to it the grated Rind , and about half a Pint of Pippin Jelly ;
放 到 它 这 磨碎的 果皮 , 和 关于 一半 一个 品脱 的 皮平 果冻 ;

加入磨碎的果皮和大约半品脱的苹果果冻；

[teɪk] [ðə; ði] [seɪm] [weɪt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ɒv; əv] [ðɪs] [miːt] [səʊ] ['mɪŋgld] ;
take the same Weight of Sugar as you have of this Meat so mingled ;
拿 这 相同的 重量 的 糖 作为 你 有 的 这 肉 所以 混合 ;

取与拌入肉中相同重量的糖；

[bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] ,
boil your Sugar till it blows very strong ; then put in the Meat ,
熬 你的 糖 直到 它 打击 非常 强的 ; 然后 放 在 这 肉 ,

将糖煮至沸腾冒出浓烟；然后放入肉。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] ['veri] [kwɪk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] ['dʒeli] ,
and boil all very quick till it becomes a Jelly ,
和 熬 全部 非常 快的 直到 它 变成 一个 果冻 ,

快速煮沸所有食材，直到变成果冻状。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][baɪ] ['dɪpɪŋ] [ðə; ði] ['skʌmə(r)] , [ænd; ənd]['həʊldɪŋ][ˌaɪ 'tiː][ʌp][tuː; tə][dreɪn] ;
which you will find by dipping the Scummer , and holding it up to drain ;
哪个 你 将要 寻找 经过 浸渍 这 笊 , 和 保持 它 向上 到 流走 ;

您可以通过将浮渣浸入水中，然后举起来沥干来找到它；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi][ə; eɪ]['dʒeli] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [breɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['skʌmə(r)] [ɪn] [fleɪks] ;
if it be a Jelly , it will break from the Scummer in Flakes ;
如果 它 是 一个 果冻 , 它 将要 休息 从 这 笊 在 薄片 ;

如果是果冻，它会从浮渣上剥落成片状；

[ɪf] [nɒt] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rʌn] [ɒf] [ɪn]['lɪt(ə)l] [striːmz] : [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ['dʒeli] ,
if not , it will run off in little Streams : When it is a good Jelly ,
如果 不是 , 它 将要 跑步 离开 在 小的 流 : 什么时候 它 是 一个 好的 果冻 ,

否则，它就会顺着小溪流走：当它变成好的果冻时，

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] [ɔː(r)] [pɒts] .
put it into your Glasses or Pots .
放 它 进入 你的 眼镜 或者 锅 .

把它倒入你的杯子或罐子里。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 10]
[页 -]

[第10页]

[nəʊt] , [ɪf] [juː; jʊ][faɪnd] [ðɪs] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] [tuː] [swiːt] ,
Note , If you find this Composition too sweet ,
笔记 , 如果 你 寻找 这 作品 也 甜的 ,

注意：如果您觉得这款饮品太甜，

[juː; jʊ] [meɪ] [ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)][dʒuːs][ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] ; [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['kwɪknəs] [ðeɪ] [hæv; həv] ,
you may in the boiling add more Juice of Oranges ; the different Quickness they have ,
你 可能 在 这 沸腾 添加 更多的 汁 的 橙子 ; 这 不同的 速度 他们 有 ,

煮沸过程中可以加入更多橙汁；不同橙汁的加热速度不同。

[meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [prɪ'skraɪb] .
makes it difficult to prescribe .
制作 它 难的 到 规定 .

这使得开处方变得困难。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['ɒrɪndʒɪz] [wɪð] [ə; eɪ] ['mɑːməleɪd] [ɪn][ðem; ðəm] .
To preserve Oranges with a Marmalade in them .
到 保存 橙子 和 一个 果酱 在 他们 .

将橙子与果酱一起保存。

[peə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] [æz; əz][bɪ'fɔː(r)] , [meɪk] [ə; eɪ] [raʊnd] [həʊl] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] , [weə(r)] [ðə; ði] [stɔːk] [gruː] ,
Pare your Oranges as before , make a round Hole in the Bottom , where the Stalk grew ,
削减 你的 橙子 作为 前 , 制作 一个 圆形的 洞 在 这 底部 , 在哪里 这 茎 生长 ,

像之前一样削去橙子的皮，在底部茎秆生长的地方戳一个圆孔，

[ðə; ði] ['bɪgnəs] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['ʃɪlɪŋ] ; [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] ,
the Bigness of a Shilling ; take out the Meat ,
这 大 的 一个 先令 ; 拿 出去 这 肉 ,

一先令有多大；去掉肉，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] ; [ðen] [bɔɪl]

and put them into Salt and Water for two or three Hours ; then boil

和 放 他们 进入 盐 和 水 为了 二 或者 三 小时 ; 然后 熬

[ðem; ðəm] ['veri] ['tendə(r)] ,

them very tender ,

他们 非常 投标 ,

将它们放入盐水中浸泡两到三个小时；然后煮至非常软烂。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] , [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ,

then put them into clarified Sugar , give them a boil the next Day ,

然后 放 他们 进入 澄清 糖 , 给 他们 一个 熬 这 下一个 天 ,

然后将它们放入澄清的糖中，第二天煮沸。

[dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [smuːð] ;

drain the Syrup and boil it till it becomes smooth ;

流走 这 糖浆 和 熬 它 直到 它 变成 光滑的 ;

将糖浆沥干，煮至顺滑；

[pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] .

put in your Oranges and give them a good boil .

放 在 你的 橙子 和 给 他们 一个 好的 熬 .

把橙子放进去，好好煮一煮。

[wen] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kuːl] , [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [fɪl] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['mɑːməleɪd] [meɪd] [æz; əz]

When a little cool , drain them and fill them with a Marmalade made as

什么时候 一个 小的 凉爽的 , 流走 他们 和 充满 他们 和 一个 果酱 制成 作为

[bɪ'fɔː(r)] [daɪ'rɛktɪd] ,

before directed ,

前 指导 ,

稍凉后，沥干水分，然后按照之前的步骤制作好橘子酱并填入其中。

['pʊtɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [raʊnd] [piːs] [juː; jʊ] [kʌt] [aʊt] ; [wɪð] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [sʌm; səm] ['ʌðə(r)] ['ʃʊgə(r)] ,

putting in the round Piece you cut out ; with the Syrup , some other Sugar ,

推杆 在 这 圆形的 片 你 切 出去 ; 和 这 糖浆 , 一些 其他 糖 ,

把切下来的圆形那块放进去；加入糖浆，还有一些其他的糖，

[ænd; ənd] ['pɪpɪn] [dʒuːs] , [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [fɪl] [ʌp] [jɔː(r); jə(r)] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] .

and Pippin Juice , make a Jelly , and fill up your Pots or Glasses .

和 皮平 汁 , 制作 一个 果冻 , 和 充满 向上 你的 锅 或者 眼镜 .

榨取皮平汁，做成果冻，然后装满你的罐子或杯子。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kɒmpɒt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] .

To make a Compote of Oranges .

到 制作 一个 果酱 的 橙子 .

制作橙子果酱。

[kʌt] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒf] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [rɪbz] , ['liːvɪŋ] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒn] ;

Cut the Rind off your Oranges into Ribs , leaving part of the Rind on ;

切 这 果皮 离开 你的 橙子 进入 肋骨 , 离开 部分 的 这 果皮 在 ;

将橙子的皮切成条状，保留一部分橙皮；

[kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [eɪt] ['kwɔːtəz] , [θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;

cut them into eight Quarters , throw them into boiling Water ;

切 他们 进入 八 四分之一 , 扔 他们 进入 沸腾 水 ;

将它们切成八等份，放入沸水中；

[wen] [ə; eɪ] [pɪn] [wɪl] ['iːzəli] [gəʊ] [θruː] [ðə; ði] [raɪnd] , [dreɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]

when a Pin will easily go through the Rind , drain and put them

什么时候 一个 别针 将要 容易地 去 通过 这 果皮 , 流走 和 放 他们

当用别针能轻松穿过果皮时，沥干水分并存放。

['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [wen] [ə; eɪ][pɪn] [wɪl] ['iːzəli] [ɡəʊ] [θruː] [ðə; ði][raɪnd] ,
into boiling Water , when a Pin will easily go through the Rind ,
进入 沸腾 水 , 什么时候 一个 别针 将要 容易地 去 通过 这 果皮 ,

放入沸水中，直到用针能轻易穿透果皮为止。

[dreɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊɡə(r)] [bɔɪld] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [smuːð] ,
drain and put them into as much Sugar boiled , till it becomes smooth ,
流走 和 放 他们 进入 作为 很多 糖 煮沸 , 直到 它 变成 光滑的 ,

沥干水分，放入等量的糖中煮沸，直至糖变得顺滑。

[æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] , [ɡɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] [tə'ɡeðə(r)] ,
as will cover them , give all a Boil together ,
作为 将要 覆盖 他们 , 给 全部 一个 熬 一起 ,

就像要覆盖它们一样，让它们一起煮沸。

['ædɪŋ] [sʌm; səm] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] [tuː; tə] [wɒt] ['ʃɑːpnəs] [juː; jʊ] [pliːz] ;
adding some Juice of Oranges to what Sharpness you please ;
添加 一些 汁 的 橙子 到 什么 清晰度 你 请 ;

根据个人喜好，在酸度中加入一些橙汁；

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pɪpɪn] ['dʒeli] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] , [ɪf] [juː; jʊ] [pliːz] ;
you may put a little Pippin Jelly into the Boiling , if you please ;
你 可能 放 一个 小的 皮平 果冻 进入 这 沸腾 , 如果 你 请 ;

如果愿意的话，可以在沸腾的汤里加一点皮平果冻；

[wen] [kəʊld] [sɜːv] [ðem; ðəm] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [ɒn] [pleɪts] .
when cold serve them to Table on Plates .
什么时候 寒冷的 服务 他们 到 桌子 在 盘子 .

冷却后用盘子盛装上桌。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - [rɪŋz] [ænd; ənd] ['fæɡət] .
To make Orange - Rings and Faggots .
到 制作 橙子 - 戒指 和 同性恋 .

制作橙圈和肉丸。

[peə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] [æz; əz] [θɪn] , [ænd; ənd] [æz; əz] ['nærəʊ] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] , [pʊt] [ðə; ði]
Pare your Oranges as thin , and as narrow as you can , put the
削减 你的 橙子 作为 薄的 , 和 作为 狭窄的 作为 你 能 , 放 这
['peərɪŋz] ['ɪntuː] ['wɔːtə(r)] ,
Parings into Water ,
配对 进入 水 ,

把橙子削成尽可能薄而窄的皮，然后把削好的橙皮放入水中。

[waɪlst] [juː; jʊ] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [rɪŋz] ,
whilst you prepare the Rings ,
而 你 准备 这 戒指 ,

在你准备戒指的时候，

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [səʊ] [peə] ['ɪntuː] [æz; əz] ['meni] [rɪŋz] [æz; əz] [juː; jʊ]
which are done by cutting the Oranges so pared into as many Rings as you
哪个 是 完毕 经过 切割 这 橙子 所以 精简 进入 作为 许多 戒指 作为 你
[pliːz] ;
please ;
请 ;

做法是将削皮的橙子切成任意数量的环状；

[ðen] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ; [ðen] [pʊt] [ðə; ði] [rɪŋz] [ænd; ənd] ['fægət] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
then cut out the Meat from the Inside ; then put the Rings and Faggots into boiling Water ;
然后 切 出去 这 肉 从 这 里面 ; 然后 放 这 戒指 和 同性恋 进入 沸腾 水 ;

然后把里面的肉挖出来；然后把圈和肉丸放入沸水中；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendə(r)] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] , [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ;
boil them till tender ; then put them into clarified Sugar , as much as will cover them ;
熬 他们 直到 投标 ; 然后 放 他们 进入 澄清 糖 , 作为 很多 作为 将要 覆盖 他们 ;

将它们煮至软烂；然后放入澄清的糖中，糖要能完全覆盖它们；

[set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,
set them by till next Day ; then boil all together ,
放 他们 经过 直到 下一个 天 ; 然后 熬 全部 一起 ,

先放一放，第二天再一起煮。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] ; [ðen] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,
and set them by till the Day after ; then drain the Syrup ,
和 放 他们 经过 直到 这 天 后 ; 然后 流走 这 糖浆 ,

放置至第二天；然后沥干糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] ['veri] [smuːð] ; [ðen] [rɪ'tɜːn] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;
and boil it till very smooth ; then return your Oranges into it , and give all a Boil ;
和 熬 它 直到 非常 光滑的 ; 然后 返回 你的 橙子 进入 它 , 和 给 全部 一个 熬 ;

煮至非常顺滑；然后将橙子放回锅中，再次煮沸；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['raɪzɪz] [ʌp] [tuː; tə] ['ɔːlməʊst] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [pæn] ;
the next Day boil the Syrup till it rises up to almost the Top of your Pan ;
这 下一个 天 熬 这 糖浆 直到 它 上升 向上 到 几乎 这 顶部 的 你的 平底锅 ;

第二天，将糖浆煮至几乎达到锅的顶部；

[ðen] [rɪ'tɜːn] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;
then return the Oranges into it , and give it a Boil ;
然后 返回 这 橙子 进入 它 , 和 给 它 一个 熬 ;

然后将橙子放回锅中，煮沸；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [sʌm; səm] [pɒt] [tuː; tə] [biː; bi] ['kændid] , [æz; əz]
then put them by in some Pot to be candied , as
然后 放 他们 经过 在 一些 锅 到 是 脯 , 作为

然后把它们放在锅里糖渍，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 12]
[页 -]

[第12页]

[ˌhɪər'ɑːftə(r)] ['menʃ(ə)nd] , [wen'evə(r)] [juː; jʊ] [ʃæl; ʃəl] [hæv; həv] [ə'keɪʒ(ə)n] .
hereafter mentioned , whenever you shall have Occasion .
此后 提及 , 每当 你 将 有 场合 .

今后，无论何时需要，都应如此。

[tuː; tə]['kændi] ['ɒrɪndʒ] , ['lemən] , [ænd; ənd] ['sɪtrən] .
To candy Orange , Lemon , and Citron .
到 糖果 橙子 , 柠檬 , 和 香橼 .

给橙子、柠檬和香橼做糖果。

[dreɪn] [wɒt] ['kwɒntəti] [juː; jʊ] [wɪl] ['kændi] [kliːn] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]
Drain what Quantity you will candy clean from the Syrup , and wash it in
流走 什么 数量 你 将要 糖果 干净的 从 这 糖浆 , 和 洗 它 在
[luːk] - [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,
luke - warm Water ,
卢克 - 温暖的 水 ,

将你需要清洗的糖块从糖浆中沥出，然后用温水冲洗干净。

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [dreɪn] ;
and lay it on a Sieve to drain ;
和 躺 它 在 一个 筛 到 流走 ;

然后放在筛子上沥干水分；

[ðen] [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)][æz; əz][juː; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] ['kʌvə(r)] [wɒt] [juː; jʊ] [wɪl] ['kændi] ,
then take as much clarified Sugar as you think will cover what you will candy ,
然后 拿 作为 很多 澄清 糖 作为 你 思考 将要 覆盖 什么 你 将要 糖果 ,

然后取适量澄清糖，直到足以覆盖你想要制作的糖果为止。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] , [ðen] [pʊt] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [rɪŋz] ,
boil it till it blows very strong , then put in your Rings ,
熬 它 直到 它 打击 非常 强的 , 然后 放 在 你的 戒指 ,

把它煮到蒸汽非常强劲，然后把你的戒指放进去。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] [ə'gen] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
and boil them till it blows again ; then take it from the Fire ,
和 熬 他们 直到 它 打击 再次 ; 然后 拿 它 从 这 火 ,

煮至再次冒泡；然后从火上移开。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ;
and let it cool a little ;
和 让 它 凉爽的 一个 小的 ;

让它稍微冷却一下；

[ðen] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ə; eɪ] [spuːn] [rʌb] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [ə'genst] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]
then with the back of a Spoon rub the Sugar against the Inside of your
然后 和 这 后退 的 一个 勺子 擦 这 糖 反对 这 里面 的 你的
[pæn] [tɪl] [juː; jʊ] [siː] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [bɪ'kʌmz] [waɪt] ;
Pan till you see the Sugar becomes white ;
平底锅 直到 你 看 这 糖 变成 白色的 ;

然后，用勺子背面将糖在锅内壁摩擦，直到糖变成白色；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [rɪŋz] [wʌn][baɪ][wʌn] ,
then with a Fork take out the Rings one by one ,
然后 和 一个 叉 拿 出去 这 戒指 一 经过 一 ,

然后用叉子将戒指一个一个取出来。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['waɪə(r)] - [greɪt] [tuː; tə] [dreɪn] , [ðen] [pʊt] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['fægət] ,
lay them on a Wire - grate to drain , then put in your Faggots ,
躺 他们 在 一个 金属丝 - 格特 到 流走 , 然后 放 在 你的 同性恋 ,

把它们放在金属网架上沥干水分，然后放入柴火捆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] [daɪ'rɛktɪd] ; [ðen] [rʌb] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðem; ðəm]
and boil them as before directed ; then rub the Sugar , and take them
和 熬 他们 作为 前 指导 ; 然后 擦 这 糖 , 和 拿 他们
[ʌp] [ɪn] ['bʌntʃɪz] ,
up in Bunches ,
向上 在 一束 ,

然后按照之前的步骤煮熟；接着搓上糖，然后成束地拿起来。

['hævɪŋ] [sʌm; səm] - ['bɒdi] [tuː; tə] [kʌt] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [peə(r)] [ɒv; əv] - [tuː; tə] [wɒt] ['bɪgnəs]
having some - body to cut them with a Pair of Scizers to what Bigness
拥有 一些 - 身体 到 切 他们 和 一个 一对 的 - 到 什么 大
[juː; jʊ] [pliːz] ,
you please ,
你 请 ,

找个人用剪刀把它们剪成你想要的任何大小，

['leɪɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒn] [jɔː(r); jə(r)] ['waɪə(r)] [tuː; tə] [dreɪn] .
laying them on your Wire to drain .
躺下 他们 在 你的 金属丝 到 流走 .

把它们放在电线上沥水。

[nəʊt] , [ðʌs] [meɪ] [juː; jʊ] ['kændi] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] ['lemən] - [piːl] [ɔː(r)] [tʃɪps] .
Note , Thus may you candy all Sorts of Oranges and Lemon - Peals or Chips .
笔记 , 因此 可能 你 糖果 全部 排序 的 橙子 和 柠檬 - 珍珠 或者 薯片 .

注意，这样你就可以把各种橙子和柠檬皮或柠檬片都做成糖果了。

['lemən] [rɪŋz] [ænd; ənd] ['fægət] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] , [wɪð] [ðɪs] [dɪ'stɪŋkʃn] ['əʊnli] ,
Lemon Rings and Faggots are done the same Way , with this Distinction only ,
柠檬 戒指 和 同性恋 是 完毕 这 相同的 方式 , 和 这 区别 仅有的 ,

柠檬圈和肉丸的做法相同，唯一的区别就在于此。

[ðæt] [ðə; ði] ['lemənz] [ɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] [pɛə]
that the Lemons ought to be pared
那 这 柠檬 应该 到 是 精简

柠檬应该削皮

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 13]
[页 -]

[第13页]

[twaɪs] ['əʊvə(r)] , [ðæt] [ðə; ði] [rɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [ðə; ði] ['wai,tər] ; [səʊ] [wɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [tuː] [sɔːrts] [ɒv; əv]
twice over , that the Ring may be the whiter ; so will you have two Sorts of
两次 超过 , 那 这 戒指 可能 是 这 更白 ; 所以 将要 你 有 二 排序 的
['fægət] :
Faggots :
同性恋 :

两次，使戒指更白；这样你就会有两种柴堆：

[bʌt; bət] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] ['aʊtwəd] [raɪnd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ,
But you must be sure to keep the outward Rind from the other ,
但 你 必须 是 当然 到 保持 这 向外 果皮 从 这 其他 ,

但一定要确保外皮与另一面分开。

[els] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dɪs'kʌlə(r)] [ðem; ðəm] .
else it will discolour them .
别的 它 将要 变色 他们 .

否则会使它们褪色。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - [keɪks] .
To make Orange - Cakes .
到 制作 橙子 - 蛋糕 .

制作橙子蛋糕。

[teɪk] [sɪks] [sɛːvəl] - ['ɒrɪndʒɪz] , [greɪt] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [tuː] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] ,
Take six Sevil - Oranges , grate the Rinds of two of them ,
拿 六 塞维尔 - 橙子 , 格特 这 果皮 的 二 的 他们 ,

取六个塞维尔橙子，将其中两个橙子的皮磨碎，

[ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [ɔːl] [sɪks] [tuː; tə] [ðə; ði] ['veri] [dʒuːs] ;
and then cut off the Rinds of all six to the very Juice ;
和 然后 切 离开 这 果皮 的 全部 六 到 这 非常 汁 ;

然后把这六个果皮全部削掉，直到榨出汁液；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [tɪl] ['veri] ['tendə(r)] ; [ðen] [skwiːz] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [juː; jʊ] [kæn; kən] ,
boil them in Water till very tender ; then squeeze out all the Water you can ,
熬 他们 在 水 直到 非常 投标 ; 然后 挤 出去 全部 这 水 你 能 ,

将它们放入水中煮至非常软烂；然后尽可能挤出水分。

[ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːb(ə)l] - ['mɔːrtər] ; [ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɒv; əv] [heə(r)] ;
and beat them to a Paste in a Marble - Morter ; then rub it through a Sieve of Hair ;
和 打 他们 到 一个 粘贴 在 一个 大理石 - 砂浆 ; 然后 擦 它 通过 一个 筛 的 头发 ;

用大理石研钵将它们捣成糊状；然后用毛发筛将其研磨；

[wɒt] [wɪl] [nɒt] ['iːzəli] [rʌb] [θruː] [mʌst; məst] [biː; bi] [biːt] [ə'gen] [tɪl] [ɔːl] [ɪz] [gɒt] [θruː] ;
what will not easily rub through must be beat again till all is got through ;
什么 将要 不是 容易地 擦 通过 必须 是 打 再次 直到 全部 是 得到 通过 ;

不容易擦掉的东西必须反复擦拭，直到完全擦掉为止；

[ðen] [kʌt] [tuː; tə] ['piːsɪz] [ðə; ði] [ɪn'saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] ,
then cut to Pieces the Insides of the Oranges ,
然后 切 到 件 这 内部 的 这 橙子 ,

然后将橙子的果肉切成块，

[ænd; ənd] [rʌb] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðæt] [θruː] [æz; əz] [juː; jʊ] ['pɒsəbli] [kæn; kən] ;
and rub as much of that through as you possibly can ;
和 擦 作为 很多 的 那 通过 作为 你 可能 能 ;

尽可能多地涂抹开来；

[ðen] [bɔɪl] [ə'baʊt] [sɪks] [ɔː(r)] [eɪt] ['pɪpɪn] [ɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [wɪl] ['ɔːlməʊst] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
then boil about six or eight Pippins in as much Water as will almost cover them ,
然后 熬 关于 六 或者 八 皮平斯 在 作为 很多 水 作为 将要 几乎 覆盖 他们 ,

然后用几乎没过六到八个苹果的清水煮沸。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] , [ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [ðə; ði] [rest] ;
and boil them to a Paste , and rub it through a Sieve to the rest ;
和 熬 他们 到 一个 粘贴 , 和 擦 它 通过 一个 筛 到 这 休息 ;

将它们煮成糊状，然后用筛子筛到剩下的东西上；

[ðen] [pʊt] [ɔːl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ə; eɪ] ['θʌrə] [hiːt] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] ['mɪŋgld] ;
then put all into a Pan together , and give a thorough Heat , till it is well mingled ;
然后 放 全部 进入 一个 平底锅 一起 , 和 给 一个 彻底 热 , 直到 它 是 出色地 混合 ;

然后将所有食材一起放入锅中，充分加热，直至完全混合；

[ðen] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðɪs] [peɪst] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ləʊf] - ['ʃʊɡə(r)] ;
then to every Pound of this Paste take one Pound and a Quarter of Loaf - sugar ;
然后 到 每一个 磅 的 这 粘贴 拿 一 磅 和 一个 四分之一 的 面包 - 糖 ;

然后，每磅这种糊状物中加入一磅四分之一的方糖；

['klærəfaɪ] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [krɪk] ;
clarify the Sugar , and boil it to the Crick ;
阐明 这 糖 , 和 熬 它 到 这 克里克 ;

澄清糖，然后将其煮沸至克里克；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [peɪst] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ɡreɪtɪd] [piːl] ,
then put in your Paste and the grated Peal ,
然后 放 在 你的 粘贴 和 这 磨碎的 皮尔 ,

然后加入酱料和磨碎的果皮，

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [tə'ɡeðə(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] [mɪkst] ,
and stir it all together over a slow Fire till it is well mixed ,
和 搅拌 它 全部 一起 超过 一个 慢的 火 直到 它 是 出色地 混合 ,

用小火将所有食材搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [ɔːl] ['meltɪd] ; [ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [fɪl]
and the Sugar all melted ; then with a Spoon fill
和 这 糖 全部 融化 ; 然后 和 一个 勺子 充满

糖全部融化后，用勺子舀入

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

[jɔː(r); jə(r)] [raʊnd] [tɪn] - [məʊldz] [æz; əz] [fɑːst] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] ; [wen] [kəʊld] , [drɔː] [ɒf] [jɔː(r); jə(r)] [məʊldz] ,
your round Tin - Moulds as fast as you can ; when cold , draw off your Moulds ,
你的 圆形的 锡 - 模具 作为 快速地 作为 你 能 ; 什么时候 寒冷的 , 画 离开 你的 模具 ,

尽快将圆形锡模塑好；冷却后，将模具脱模。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] ; [wen] [draɪ] [ɒn] [ðə; ði] [tɒps] ,
and set them in a warm Stove to dry ; when dry on the Tops ,
和 放 他们 在 一个 温暖的 火炉 到 干燥 ; 什么时候 干燥 在 这 最高额 ,

然后将它们放在温暖的炉子里烘干；当顶部干燥后，

[tɜːn] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] [tuː; tə] [draɪ] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [saɪd] ; [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [draɪ] , [bɒks] [ðem; ðəm] [ʌp] .
turn them on Sieves to dry on the other Side ; and when quite dry , box them up .
转动 他们 在 筛子 到 干燥 在 这 其他 边 ; 和 什么时候 相当 干燥 , 盒子 他们 向上 .

将它们翻到筛子上晾干另一面；完全干燥后，装箱。

['lemən] - [keɪks] .
Lemon - Cakes .
柠檬 - 蛋糕 .

柠檬蛋糕。

[teɪk] [sɪks] [θɪk] - ['raindid] ['lemənz] , [greɪt] [tuː] [ɒv; əv][ðem; ðəm] , [ðen] [peə(r)] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði] ['jeləʊ] [piːl] ,
Take six thick - rinded Lemons , grate two of them , then pare off all the yellow Peal ,
拿 六 厚的 - 去皮 柠檬 , 格特 二 的 他们 , 然后 削减 离开 全部 这 黄色的 皮尔 ,

取六个厚皮柠檬，将其中两个磨碎，然后削去所有黄色的果皮。

[ænd; ənd] [strɪp] [ðə; ði] [waɪt] [tuː; tə][ðə; ði][dʒuːs] , [wɪtʃ] [waɪt] [bɔɪl] [tɪl] ['tendə(r)] ,
and strip the White to the Juice , which White boil till tender ,
和 条 这 白色的 到 这 汁 , 哪个 白色的 熬 直到 投标 ,

将白肉刮出汁液，然后将白肉煮至软嫩。

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ɪg'zæktli][æz; əz] [ə'bʌv] .
and make a Paste exactly as above .
和 制作 一个 粘贴 确切地 作为 多于 .

并完全按照上述步骤制作糊状物。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪt] - ['sɪtrən] .
To preserve White - Citrons .
到 保存 白色的 - 香橼 .

为了保存白香橼。

[kʌt] [jɔː(r); jə(r)] [waɪt] - ['sɪtrən] ['ɪntuː] [wɒt] [saɪzd] ['piːsɪz] [juː; jʊ] [pliːz] ;
Cut your White - Citrons into what sized Pieces you please ;
切 你的 白色的 - 香橼 进入 什么 尺寸 件 你 请 ;

将白香橼切成你喜欢的任何大小的块；

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['aʊəz] ; [ðen] [wɒʃ] [ðem; ðəm][ɪn] [feə(r)]['wɔːtə(r)] ,
put them into Water and Salt for four or five Hours ; then wash them in fair Water ,
放 他们 进入 水 和 盐 为了 四 或者 五 小时 ; 然后 洗 他们 在 公平的 水 ,

将它们放入盐水中浸泡四五个小时；然后用清水冲洗干净。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendə(r)] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
and boil them till tender ; then drain them ,
和 熬 他们 直到 投标 ; 然后 流走 他们 ,

煮至软烂；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][æz; əz] [mʌtʃ] ['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,
and put them into as much clarified Sugar as will cover them ,
和 放 他们 进入 作为 很多 澄清 糖 作为 将要 覆盖 他们 ,

将它们放入足以覆盖它们的澄清糖中。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [smuːð] ;
and set them by till next Day ; then drain the Syrup , and boil it a little smooth ;
和 放 他们 经过 直到 下一个 天 ; 然后 流走 这 糖浆 , 和 熬 它 一个 小的 光滑的 ;

将它们放在一边，直到第二天；然后沥干糖浆，再将其煮至略微顺滑；

[wen] [kuːl] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][jɔː(r); jə(r)] ['sɪtrən] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['sɪrəp] [kwaɪt] [smuːð] ,
when cool , put it on your Citrons ; the next Day boil your Syrup quite smooth ,
什么时候 凉爽的 , 放 它 在 你的 香橼 ; 这 下一个 天 熬 你的 糖浆 相当 光滑的 ,

冷却后，淋在香橼上；第二天将糖浆熬至顺滑。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ɒn][jɔː(r); jə(r)] ['sɪtrən] ;
and pour on your Citrons ;
和 倒 在 你的 香橼 ;

然后淋上香橼；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pɒt] [tuː; tə] [biː; bi] ['kændid] ,
the Day after boil all together and put into a Pot to be candied ,
这 天 后 熬 全部 一起 和 放 进入 一个 锅 到 是 脯 ,

第二天将所有食材一起煮沸，然后放入锅中进行糖渍。

[ɔː(r)] [pʊt] [ɪn] ['dʒeli] , [ɔː(r)] [kəm'pəʊz] [æz; əz] [juː; jʊ] [pliːz] .
or put in Jelly , or compose as you please .
或者 放 在 果冻 , 或者 撰写 作为 你 请 .

或者放入果冻，或者随心所欲地搭配。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 15]
[页 -]

[第15页]

[nəʊt] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [lʊk] ['əʊvə(r)] [ðiːz] [fruːts] [səʊ] [kept] [ɪn] ['sɪrəp] ;
Note , You must look over these Fruits so kept in Syrup ;
笔记 , 你 必须 看 超过 这些 水果 所以 保留 在 糖浆 ;

请注意，您必须仔细检查这些用糖浆保存的水果；

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [pə'siːv] ['eni] [frɒθ] [ɒn] [ðem; ðəm] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;
and if you perceive any Froth on them you must give them a Boil ;
和 如果 你 感知 任何 泡沫 在 他们 你 必须 给 他们 一个 熬 ;

如果发现上面有任何泡沫，就必须煮沸；

[ænd; ənd] [ɪf] [baɪ] [tʃɑːns] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [bɪ'kʌm] ['veri] ['frɒθi] [ænd; ənd] ['saʊə(r)] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [fɜːst]
and if by Chance they should become very frothy and sour , you must first
和 如果 经过 机会 他们 应该 变得 非常 泡沫状的 和 酸的 , 你 必须 第一的
[bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,
boil the Syrup ,
熬 这 糖浆 ,

如果糖浆不慎变得泡沫过多且呈酸性，则必须先将糖浆煮沸。

[ænd; ənd] [ðen] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
and then all together .
和 然后 全部 一起 .

然后大家一起。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['gəʊldən] - ['pɪpɪn] [ɪn] ['dʒeli] .
To preserve Golden - Pippins in Jelly .
到 保存 金的 - 皮平斯 在 果冻 .

用果冻保存金苹果。

[peə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['pɪpɪn] [frɒm; frəm] [ɔːl] [spɒts] , [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['nærəʊ] - ['pɔɪntɪd] [naɪf] [meɪk]
Pare your Pippins from all Spots , and with a narrow - pointed Knife make
削减 你的 皮平斯 从 全部 地点 , 和 和 一个 狭窄的 - 尖 刀 制作
[ə; eɪ] [həʊl] [kwaɪt] [θruː] [ðem; ðəm] ,
a Hole quite through them ,
一个 洞 相当 通过 他们 ,

将苹果的各个部位削去皮，然后用尖头刀在上面戳一个洞，一直戳穿苹果。

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [feə(r)] ['wɔːtə(r)] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ; [ðen] [dreɪn]
then boil them in fair Water about a Quarter of an Hour ; then drain
然后 熬 他们 在 公平的 水 关于 一个 四分之一 的 一个 小时 ; 然后 流走
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,

然后将它们放入清水中煮约十五分钟；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ,
and take as much Sugar as will cover them ; boil it till it blows very strong ,
和 拿 作为 很多 糖 作为 将要 覆盖 他们 ; 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ,

加入足量的糖，足以覆盖所有糖粒；煮至糖浆沸腾冒出强烈的气泡。

[ðen] [pʊt] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['pɪpɪn] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ; [let][ðem; ðəm] [kuːl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,
then put in your Pippins , and give them a good Boil ; let them cool a little ,
然后 放 在 你的 皮平斯 , 和 给 他们 一个 好的 熬 ; 让 他们 凉爽的 一个 小的 ,

然后放入苹果，煮沸；稍微放凉一下。

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] ; [ðen] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] , [fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [ɒv; əv] ['pɪpɪn] ,
then give them another Boil ; then if you have , for example a Dozen of Pippins ,
然后 给 他们 其他 熬 ; 然后 如果 你 有 , 为了 例子 一个 打 的 皮平斯 ,

然后再给他们煮一次；然后，例如，如果你有一打苹果，

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ;
take a Pound of Sugar , and boil it till it blows very strong ;
拿 一个 磅 的 糖 , 和 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ;

取一磅糖，煮至沸腾冒出浓烈的气泡；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['pɪpɪn] ['dʒeli][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['lemənz] ;
then put in Half a Pint of Pippin Jelly and the Juice of three or four Lemons ;
然后 放 在 一半 一个 品脱 的 皮平 果冻 和 这 汁 的 三 或者 四 柠檬 ;

然后加入半品脱皮平果冻和三四个柠檬的汁；

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['gəʊldən] - ['pɪpɪn] ; [gɪv] [ðem; ðəm] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,
boil all together , and put to the Golden - Pippins ; give them all a Boil ,
熬 全部 一起 , 和 放 到 这 金的 - 皮平斯 ; 给 他们 全部 一个 熬 ,

将所有食材一起煮沸，然后倒入金苹果中；让它们全部煮熟。

[skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['glɑːsɪz] [ɔː(r)] [pɒts] .
scum them , and put them into the Glasses or Pots .
浮渣 他们 , 和 放 他们 进入 这 眼镜 或者 锅 .

撇去浮沫，然后放入玻璃杯或罐子里。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 16]
[页 -]

[第16页]

[tuː; tə] [draɪ] ['gəʊldən] - ['pɪpɪn] .
To dry Golden - Pippins .
到 干燥 金的 - 皮平斯 .

晒干金苹果。

[peə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['pɪpɪn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn][ðem; ðəm] , [æz; əz] [ə'bʌv] , [ðen] [weɪ] [ðem; ðəm] ,

Pare your Pippins , and make a Hole in them , as above , then weigh them ,

削减 你的 皮平斯 , 和 制作 一个 洞 在 他们 , 作为 多于 , 然后 称重 他们 ,

将苹果削皮，并按上述方法在上面戳个洞，然后称重。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendə(r)] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ,

and boil them till tender ; then take them out of the Water ,

和 熬 他们 直到 投标 ; 然后 拿 他们 出去 的 这 水 ,

煮至软烂；然后从水中捞出。

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] ['pɪpɪn] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] ,

and to every Pound of Pippins take a Pound and a Half of Loaf - Sugar ,

和 到 每一个 磅 的 皮平斯 拿 一个 磅 和 一个 一半 的 面包 - 糖 ,

每磅苹果配一磅半方糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] ,

and boil it till it blows very strong ; then put in the Fruit ,

和 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ; 然后 放 在 这 水果 ,

煮至蒸汽非常强烈；然后放入水果。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [kwɪk] , [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [flaɪz] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [pæn] ;

and boil it very quick , till the Sugar flies all over the Pan ;

和 熬 它 非常 快的 , 直到 这 糖 苍蝇 全部 超过 这 平底锅 ;

快速煮沸，直到糖溅得到处都是；

[ðen] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] , [ænd; ənd] [kuːl] [ðem; ðəm] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ,

then let them settle , and cool them , scum them , and set them by till the next Day ,

然后 让 他们 定居 , 和 凉爽的 他们 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 直到 这 下一个 天 ,

然后让它们沉淀、冷却，撇去浮沫，放在一边直到第二天。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,

then drain them , and lay them out to dry ,

然后 流走 他们 , 和 躺 他们 出去 到 干燥 ,

然后沥干水分，摊开晾干。

['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] ;

dusting them with fine Sugar before you put them into the Stove ;

除尘 他们 和 美好的 糖 前 你 放 他们 进入 这 火炉 ;

放入炉灶前，先在上面撒上一层细砂糖；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [tɜːn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] [ə'gen] , [wen] [draɪ] , [pæk] [ðem; ðəm] [ʌp] .

the next Day turn them and dust them again , when dry , pack them up .

这 下一个 天 转动 他们 和 灰尘 他们 再次 , 什么时候 干燥 , 盒 他们 向上 .

第二天翻过来再掸掸灰，晾干后打包。

[nəʊt] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ɔː(r)] ['kwɔːtəz] , ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

Note , You must dry them in Slices or Quarters , after the same Manner .

笔记 , 你 必须 干燥 他们 在 切片 或者 四分之一 , 后 这 相同的 方式 .

注意，必须将它们切片或切成四块，用同样的方法晾干。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] [klɪə(r)] - [keɪks] .

To make Orange Clear - Cakes .

到 制作 橙子 清除 - 蛋糕 .

制作橙味透明蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] [best] ['pɪpɪn] , [peə(r)] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ;
Take the best Pippins , pare them into as much Water as will cover them ;
拿 这 最好的 皮平斯 , 削减 他们 进入 作为 很多 水 作为 将要 覆盖 他们 ;

取最好的苹果，削皮后放入能盖住苹果的水里；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [mæʃ] ; [ðen] [pres] [aʊt] [ðə; ði] ['dʒeli] [ə'pɒn] [ə; eɪ] [sɪv] ,
boil them to a Mash ; then press out the Jelly upon a Sieve ,
熬 他们 到 一个 捣碎 ; 然后 按 出去 这 果冻 之上 一个 筛 ,

将它们煮成糊状；然后用筛子将果冻压出来。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [bæg] , ['ædɪŋ] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] [tuː; tə] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [æn; ən]
and strain it through a Bag , adding Juice of Oranges to give it an
和 拉紧 它 通过 一个 包 , 添加 汁 的 橙子 到 给 它 一个
[ə'griːəb(ə)l] [teɪst] :
agreeable Taste :
同意 品尝 :

然后用滤袋过滤，加入橙汁使其味道更佳：

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʒeli] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ləʊf]
To every Pound of Jelly take one Pound and a Quarter of Loaf
到 每一个 磅 的 果冻 拿 一 磅 和 一个 四分之一 的 面包

每磅果冻配一磅四分之一的面包

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 17]
[页 -]

[第17页]

['ʃʊgə(r)] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] ,
Sugar , boil it till it cracks ,
糖 , 熬 它 直到 它 裂缝 ,

糖，煮至糖裂开。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒeli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] [tuː] ,
then put in the Jelly and the Rind of a grated Orange or two ,
然后 放 在 这 果冻 和 这 果皮 的 一个 磨碎的 橙子 或者 二 ,

然后加入果冻和一两个磨碎的橙皮，

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['dʒentli] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [tɪl] [ɔːl] [ɪz] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] [tə'geðə(r)] ;
stir it up gently over a slow Fire , till all is incorporated together ;
搅拌 它 向上 轻轻地 超过 一个 慢的 火 , 直到 全部 是 公司 一起 ;

用小火轻轻搅拌，直到所有食材混合均匀；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] , [ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [klɪə(r)] - [keɪk] ['glɑːsɪz] , [wɒt] [skʌm] [ə'raɪzɪz] [ɒn] [ðə; ði]
then take it off , and fill your Clear - cake Glasses , what Scum arises on the
然后 拿 它 离开 , 和 充满 你的 清除 - 蛋糕 眼镜 , 什么 浮渣 出现 在 这
[tɒp] ,
Top ,
顶部 ,

然后把它取下来，把透明蛋糕杯装满，看看上面浮起的浮渣是什么。

[juː; jʊ] [mʌst; məst] ['keəfəli] [reɪk] [ɒf] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kəʊld] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði]
you must carefully rake off before they are cold , then put them into the
你 必须 小心 耙 离开 前 他们 是 寒冷的 , 然后 放 他们 进入 这
[stəʊv] ;
Stove ;
火炉 ;

趁它们还没凉，要小心地把它们耙下来，然后放进炉子里；

[wen] [juː; jʊ] [faɪnd] [ðem; ðəm] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [krʌst] [ə'pɒn] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [saɪd] ,
when you find them begin to crust upon the upper Side ,
什么时候 你 寻找 他们 开始 到 地壳 之上 这 上 边 ,

当它们上表面开始结痂时，

[tɜːn] [ðem; ðəm] [aʊt] [ə'pɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['glɑːsɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [draɪ] [ə'gen] ;
turn them out upon Squares of Glasses , and put them to dry again ;
转动 他们 出去 之上 正方形 的 眼镜 ， 和 放 他们 到 干燥 再次 ；

将它们倒扣在玻璃片上，再晾干；

[wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['tendə(r)] ['kændi] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , [ɔː(r)] [wɒt] ['piːsɪz] [juː; jʊ] [pliːz] ,
when they begin to have a tender Candy , cut them into Quarters , or what Pieces you please ,
什么时候 他们 开始 到 有 一个 投标 糖果 ， 切 他们 进入 四分之一 ， 或者 什么 件 你 请 ，

当它们开始变得软嫩时，将它们切成四块，或者切成你喜欢的任何大小。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [draɪ] [tɪl] [hɑːd] , [ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] ; [wen] ['θʌrə] [draɪ] ,
and let them dry till hard , then turn them on Sieves ; when thorough dry ,
和 让 他们 干燥 直到 难的 ， 然后 转动 他们 在 筛子 ； 什么时候 彻底 干燥 ，

让它们晾干变硬，然后放在筛子上；彻底晾干后，

[pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] ['bɒksɪz] .
put them up into your Boxes .
放 他们 向上 进入 你的 盒子 .

把它们放进你的箱子里。

[nəʊt] , [æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [swet] [ɪn] [ðə; ði] [bɒks] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [ʃɪft] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] ,
Note , As they begin to sweat in the Box , you must shift them from Time to Time ,
笔记 ， 作为 他们 开始 到 汗 在 这 盒子 ， 你 必须 转移 他们 从 时间 到 时间 ，

注意，当它们在箱子里开始出汗时，你必须不时地移动它们。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['rekwɪzɪt] [tuː; tə] [pʊt] [nəʊ] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [wʌn] [rəʊ] [ɪn] [ə; eɪ] [bɒks] [æt; ət] [ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] ,
and it will be requisite to put no more than one Row in a Box at the Beginning ,
和 它 将要 是 必需品 到 放 不 更多的 比 一 排 在 一个 盒子 在 这 开始 ，

而且，每个方框开头只能放入一行。

[tɪl] [ðeɪ] [duː; də] [nɒt] [swet] .
till they do not sweat .
直到 他们 做 不是 汗 .

直到他们不再出汗为止。

['lemən] - ['kʌlə(r)] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [wɪð] ['lemənz] , [æz; əz] [ðiːz] .
Lemon - colour Cakes are made with Lemons , as these .
柠檬 - 颜色 蛋糕 是 制成 和 柠檬 ， 作为 这些 .

柠檬色的蛋糕是用柠檬做的，就像这些一样。

[tuː; tə] [meɪk] ['pɒmɪgrænɪt] [klɪə(r)] - [keɪks] .
To make Pomegranate Clear - Cakes .
到 制作 石榴 清除 - 蛋糕 .

制作石榴透明蛋糕。

[drɔː] [jɔː(r); jə(r)] ['dʒeli] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [klɪə(r)] - [keɪks] ,
Draw your Jelly as for the Orange Clear - Cakes ,
画 你的 果冻 作为 为了 这 橙子 清除 - 蛋糕 ，

按照绘制橙色透明蛋糕的方法绘制果冻，

[ðen] [bɔɪl] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['pɒmɪgrænɪt] - [siːdz] ,
then boil into it the Juice of two or three Pomegranate - seeds ,
然后 熬 进入 它 这 汁 的 二 或者 三 石榴 - 种子 ，

然后加入两三颗石榴籽的汁液，一起煮沸。

[ænd; ənd][ɔːl] [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][æn; ən] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['lemən] , [ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv] [iːtʃ]
and all with the Juice of an Orange and a Lemon , the Rind of each
和 全部 和 这 汁 的 一个 橙子 和 一个 柠檬 , 这 果皮 的 每个
['greɪtɪd][ɪn] ,
grated in ,
磨碎的 在 ,

所有食材都加入了橙子和柠檬的汁，以及磨碎的橙皮和柠檬皮。

[ðen]
then
然后

然后

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 18]
[页 -]

[第18页]

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ][bæg] ,
strain it through a Bag ,
拉紧 它 通过 一个 包 ,

用滤袋过滤一下，

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv]['dʒeli][pʊt][wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] [bɔɪld] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]
and to every Pound of Jelly put one Pound and a Quarter boiled till it
和 到 每一个 磅 的 果冻 放 一 磅 和 一个 四分之一 煮沸 直到 它
[kræks] [tuː; tə] [help] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] [tuː; tə][ə; eɪ] [faɪn] [red] ;
cracks to help the Colour to a fine Red ;
裂缝 到 帮助 这 颜色 到 一个 美好的红色的 ;

每磅果冻中加入一磅四分之一煮至裂开的果冻，以帮助果冻呈现鲜艳的红色；

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] - , [prɪ'peəd] [æz; əz][ˌhɪər'ɑːftə(r)][daɪ'rɛktɪd] ; [ðen] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)]
put in a Spoonful of Cocheneal , prepared as hereafter directed ; then fill your
放 在 一个 一勺 的 - , 准备 作为 此后 指导 ; 然后 充满 你的
['glɑːsɪz] ,
Glasses ,
眼镜 ,

放入一勺按以下说明制备的科切内尔酱；然后斟满你的杯子，

[ænd; ənd]['ɔːdə(r)][ðem; ðəm][æz; əz][jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒ] .
and order them as your Orange .
和 命令 他们 作为 你的 橙子 .

并将它们作为你的橙子订购。

[tuː; tə][prɪ'peə(r)] - .
To Prepare Cocheneal .
到 准备 - .

准备 Cocheneal。

[teɪk] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] - , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [faɪn] ['paʊdə(r)] ,
Take one Ounce of Cocheneal , and beat it to a fine Powder ,
拿 一 盎司 的 - , 和 打 它 到 一个 美好的 粉末 ,

取一盎司胭脂树橙，将其研磨成细粉。

[ðen] [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [ɒv; əv]
then boil it in three Quarters of a Pint of Water to the Consumption of
然后 熬 它 在 三 四分之一 的 一个 品脱 的 水 到 这 消耗 的
[wʌn][hɑːf] ,
one Half ,
一 一半 ,

然后将其放入四分之三品脱水中煮沸，直至消耗掉一半。

[ðen] [biːt] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [rəʊtʃ] ['ælʌm] ,
then beat Half an Ounce of Roach Allum ,
然后 打 一半 一个 盎司 的 蟑螂 明矾 ,

然后捣碎半盎司蟑螂明矾，

[ænd; ənd] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [tuː; tə]
and Half an Ounce of Cream of Tartar very fine , and put them to
和 一半 一个 盎司 的 奶油 的 鞑靼 非常 美好的 , 和 放 他们 到
[ðə; ði] - ,
the Cocheneal ,
这 - ,

加入半盎司极细的塔塔粉，然后将它们放入鸡油里。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] , [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [bæg] ,
boil them all together a little while , and strain it through a fine Bag ,
熬 他们 全部 一起 一个 小的 尽管 , 和 拉紧 它 通过 一个 美好的 包 ,

将它们一起煮一会儿，然后用细网过滤。

[wɪtʃ] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['faɪəl] , [ænd; ənd] [kiːp] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
which put into a Phial , and keep for Use .
哪个 放 进入 一个 小瓶 , 和 保持 为了 使用 .

将装瓶保存备用。

[nəʊt] , [ɪf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] [biː; bi] [bɔɪld] [ɪn] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,
Note , If an Ounce of Loaf - sugar be boiled in with it ,
笔记 , 如果 一个 盎司 的 面包 - 糖 是 煮沸 在 和 它 ,

注意：如果加入一盎司方糖一起煮，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [frɒm; frəm] ['məʊldɪŋ] [wɒt] [juː; jʊ] [duː; də] [nɒt] [ɪ'miːdiətli] [juːz] .
it will keep from moulding what you do not immediately use .
它 将要 保持 从 成型 什么 你 做 不是 立即地 使用 .

这样可以防止暂时不用的东西发霉。

[tuː; tə] [meɪk] ['pɪpɪn] - [nɒts] .
To make Pippin - Knots .
到 制作 皮平 - 绳结 .

制作皮平结。

[peə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['pɪpɪn] , [ænd; ənd] [weɪ] [ðem; ðəm] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)]
Pare your Pippins , and weigh them , then put them into your
削减 你的 皮平斯 , 和 称重 他们 , 然后 放 他们 进入 你的
[prɪ'zɜːrv] [pæn] ;
preserving Pan ;
保存 平底锅 ;

将苹果削皮，称重，然后放入腌制盘中；

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [pʊt] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [wɪl]
to every Pound put four Ounces of Sugar , and as much Water as will
到 每一个 磅 放 四 盎司 的 糖 , 和 作为 很多 水 作为 将要
[skeəs]
scarce
稀少

每磅牛奶加入四盎司糖，以及适量的水，直到牛奶几乎凝固为止。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 19]
[页 -]

[第19页]

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pʌlp] , [ænd; ənd] [ðen] [pʌlp] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;

cover them ; boil them to a Pulp , and then pulp them through a Sieve ;

覆盖 他们 ； 熬 他们 到 一个 纸浆 ， 和 然后 纸浆 他们 通过 一个 筛 ；

盖上盖子；煮成糊状，然后用筛子筛成糊状；

[ðen] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['æplz] [juː; jʊ] [wei] , [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['klærəfaɪd] ,

then to every Pound of the Apples you weighed , take one Pound of Sugar clarified ,

然后 到 每一个 磅 的 这 苹果 你 称重 ， 拿 一 磅 的 糖 澄清 ，

然后，对于你称重的每一磅苹果，取一磅澄清的糖，

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['ɔːlməʊst] [kræks] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [peɪst] ,

boil it till it almost cracks , then put in the Paste ,

熬 它 直到 它 几乎 裂缝 ， 然后 放 在 这 粘贴 ，

把它煮到几乎裂开，然后放入糊状物中。

[ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,

and mix it well over a slow Fire ,

和 混合 它 出色地 超过 一个 慢的 火 ，

用小火充分搅拌。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [flæt] ['pjuːtə(r)] - [pleɪts] [ɔː(r)] [ðə; ði] ['bɒtəms] [ɒv; əv] ['dɪʃɪz] ,

then take it off and pour it on flat Pewter - plates or the Bottoms of Dishes ,

然后 拿 它 离开 和 倒 它 在 平坦的 锡 - 盘子 或者 这 底部 的 菜肴 ，

然后取下它，倒在平底锡盘或碗底上。

[tuː; tə] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [tuː] [kraʊnz] ; [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] ,

to the Thickness of two Crowns ; set them in the Stove for three or four Hours ,

到 这 厚度 的 二 皇冠 ； 放 他们 在 这 火炉 为了 三 或者 四 小时 ，

厚度相当于两顶皇冠的厚度；将它们放在炉子里烤三四个小时。

[ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['nærəʊ] [slɪps] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntuː] [nɒts] [tuː; tə] [wɒt] [ʃeɪp] [ɔː(r)] [saɪz] [juː; jʊ] [pliːz] ;

then cut it into narrow Slips and turn it up into Knots to what Shape or Size you please ;

然后 切 它 进入 狭窄的 滑倒 和 转动 它 向上 进入 绳结 到 什么 形状 或者 尺寸 你 请 ；

然后将其剪成细条，再将其打成你想要的形状或大小的结；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] , ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,

put them into the Stove to dry , dusting them a little ,

放 他们 进入 这 火炉 到 干燥 ， 除尘 他们 一个 小的 ，

把它们放进炉子里烘干，稍微掸掉一些灰尘。

[tɜːn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [saɪd] , [ænd; ənd] [wen] ['θʌrə] [draɪ] ,

turn them and dry them on the other Side , and when thorough dry ,

转动 他们 和 干燥 他们 在 这 其他 边 ， 和 什么时候 彻底 干燥 ，

翻面晾干另一面，待其完全干燥后，

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)][bɒks] .
put them into your Box .
放 他们 进入 你的 盒子 .

把它们放进你的盒子里。

[nəʊt] , [juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] [ðem; ðəm] [red] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] - ,
Note , You may make them red by adding a little Cocheneal ,
笔记 , 你 可能 制作 他们 红色的 经过 添加 一个 小的 - ,

注意：您可以添加少量胭脂红使其变红。

[ɔː(r)] [griːn] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['kʌlə(r)] .
or green by putting in a little of the following Colour .
或者 绿色的 经过 推杆 在 一个 小的 的 这 下列的 颜色 .

或者加入少量以下颜色的颜料，使其变成绿色。

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [griːn] ['kʌlə(r)] .
To prepare a Green Colour .
到 准备 一个 绿色的 颜色 .

准备绿色颜料。

[teɪk] - [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [aʊns] , [ɒv; əv]['ɪndɪkoʊ][ænd; ənd] [bluː] [ðə; ði] [seɪm]
Take Gumbouge one Quarter of an Ounce , of Indico and Blue the same
拿 - 一 四分之一 的 一个 盎司 , 的 印度 和 蓝色的 这 相同的
['kwɒntəti] ;
Quantity ;
数量 ;

取 Gumbouge 四分之一盎司，Indico 和 Blue 等量；

[biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [ɪn][ə; eɪ] [brɑːs] ['mɔːtə(r)] , [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]
beat them very fine in a Brass Mortar , and mix with it a Spoonful of
打 他们 非常 美好的 在 一个 黄铜 砂浆 , 和 混合 和 它 一个 一勺 的
['wɔːtə(r)] ,
Water ,
水 ,

用铜研钵将它们捣成粉末，然后加入一勺水搅拌均匀。

[səʊ] [wɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [faɪn] [griːn] ; [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɑː(r); ə(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] .
so will you have a fine Green ; a few Drops are sufficient .
所以 将要 你 有 一个 美好的 绿色的 ; 一个 很少 滴 是 充足的 .

这样你就能得到一杯美味的绿色饮品；只需几滴就足够了。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 20]
[页 -]

[第20页]

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kɒmpɒt] [ɒv; əv] - [peəz] .
To make a Compote of Boonchretien Pears .
到 制作 一个 果酱 的 - 梨 .

制作布恩克雷蒂安梨果酱。

[peə(r)][jɔː(r); jə(r)] [fruːt] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [skɔːld][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,
Pare your Fruit , and cut them into Slices , scald them a little ,
削减 你的 水果 , 和 切 他们 进入 切片 , 烫伤 他们 一个 小的 ,

将水果削皮，切片，稍微烫一下。

['skwiːzɪŋ] [sʌm; səm][dʒuːs][ɒv; əv] ['lemən] [ɒn][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm]
squeezing some Juice of Lemon on them in the scalding to keep them
挤压 一些 汁 的 柠檬 在 他们 在 这 烫 到 保持 他们
[waɪt] ;
white ;
白色的 ;

在烫煮过程中挤一些柠檬汁在上面，以保持它们洁白；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [wɪl] [dʒʌst] ['kʌvə(r)]
then drain them , and put as much clarified Sugar as will just cover
然后 流走 他们 , 和 放 作为 很多 澄清 糖 作为 将要 只是 覆盖
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,

然后沥干水分，加入刚好没过食材的澄清糖。

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [ðen] [skwiːz] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] ['lemən] ,
give them a Boil , and then squeeze the Juice of an Orange or Lemon ,
给 他们 一个 熬 , 和 然后 挤 这 汁 的 一个 橙子 或者 柠檬 ,

将它们煮沸，然后挤出橙子或柠檬的汁。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [best] [ə'pruːv] [ɒv; əv] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ðem; ðəm] , [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wen] [kəʊld] .
which you best approve of , and serve them , to Table when cold .
哪个 你 最好的 批准 的 , 和 服务 他们 , 到 桌子 什么时候 寒冷的 .

选择你最喜欢的菜肴，冷后上桌。

['kɒmpɒt] [ɒv; əv] [beɪkt] ['wɔːdən] .
Compote of Baked Wardens .
果酱 的 烘焙 狱警 .

烤狱卒果酱。

[beɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['wɔːdən] [ɪn] [æn; ən] ['ɜːθn] [pɒt] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['klærət] , [sʌm; səm] [spaɪs] ,
Bake your Wardens in an earthen Pot , with a little Claret , some Spice ,
烤 你的 狱警 在 一个 土 锅 , 和 一个 小的 酒红色 , 一些 香料 ,

把你的守卫者们放在陶罐里烤，加一点红酒和一些香料。

['lemən] - [piːl] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ; [wen] [juː; jʊ] [wɪl] [juːz] [ðem; ðəm] [piːl] [ɒf] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd]
Lemon - peal , and Sugar ; when you will use them peal off the Skin and
柠檬 - 皮尔 , 和 糖 ; 什么时候 你 将要 使用 他们 皮尔 离开 这 皮肤 和
[dres] [ðem; ðəm] [ɪn] [pleɪts] ,
dress them in Plates ,
裙子 他们 在 盘子 ,

柠檬皮和糖；使用时，剥去柠檬皮，然后将它们放在盘子里。

['aɪðə(r)] [həʊl] [ɔː(r)] [ɪn] ['hæfs] ; [ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] [ɒv; əv] ['pɪpɪn] ,
either Whole or in Halfs ; then make a Jelly of Pippins ,
任何一个 所有的 或者 在 一半 ; 然后 制作 一个 果冻 的 皮平斯 ,

整个或切成两半；然后用苹果做果冻。

['ʃaːpənd] [wel] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['lemənz] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɒn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd]
sharpened well with the Juice of Lemons , and pour it upon them , and
锋利 出色地 和 这 汁 的 柠檬 , 和 倒 它 之上 他们 , 和
[wen] [kəʊld] ,
when cold ,
什么时候 寒冷的 ,

用柠檬汁充分搅拌，然后淋在上面，待冷却后，

[breɪk] [ðə; ði] ['dʒeli] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] , [səʊ] [wɪl] [ˌaɪ 'tiː] [lʊk] ['veri] [ə'griːəb(ə)l] [ə'pɒn] [ðə; ði] [red] [peəz] .
break the Jelly with a Spoon , so will it look very agreeable upon the red Pears .
休息 这 果冻 和 一个 勺子 , 所以 将要 它 看 非常 同意 之上 这 红色的 梨 .

用勺子把果冻戳破，这样放在红梨上会显得非常漂亮。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 21]
[页 -]

[第21页]

[zest] [ɒv; əv] ['tʃaɪnə] - ['ɒrɪndʒɪz] .
Zest of China - Oranges .
热情 的 中国 - 橙子 .

中国橙子的清香。

[peə(r)] [ɒf] [ðə; ði] ['aʊtwəd] [raɪnd][ɒv; əv][ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] ['veri] [θɪn] , [ænd; ənd]['əʊnli] [struː] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð]
Pare off the outward Rind of the Oranges very thin , and only strew it with
削减 离开 这 向外 果皮 的 这 橙子 非常 薄的 ， 和 仅有的 肸 它 和
[faɪn] ['paʊdə(r)] - ['ʃʊgə(r)] ,
fine Powder - Sugar ,
美好的 粉末 - 糖 ，

将橙子外皮削得很薄，只在上面撒上一层细糖粉。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][ðeə(r)] [əʊn] ['mɔɪstʃə(r)] [wɪl] [teɪk] , [draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɒt] [stəʊv] .
as much as their own Moisture will take , dry them in a hot Stove .
作为 很多 作为 他们的 自己的 水分 将要 拿 ， 干燥 他们 在 一个 热的 火炉 .

尽可能利用它们自身的水分，在高温炉子中烘干。

[tuː; tə] [rɒk] ['kændi] - ['vaiəlits] .
To Rock Candy - Violets .
到 岩石 糖果 - 紫罗兰 .

致摇滚糖果紫罗兰。

[pɪk] [ðə; ði] [liːvz] [ɒf] [ðə; ði] ['vaiəlits] ,
Pick the Leaves off the Violets ,
挑选 这 树叶 离开 这 紫罗兰 ，

摘掉紫罗兰的叶子，

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪnɪst] [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] , [wɪtʃ] [pɔː(r)]
then boil some of the finest Loaf - sugar till it blows very strong , which pour
然后 熬 一些 的 这 最好的 面包 - 糖 直到 它 打击 非常 强的 ， 哪个 倒
['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] ['kændi] - [pæn] ,
into your Candying - Pan ,
进入 你的 糖果 - 平底锅 ，

然后将一些上等的方糖煮沸，直到发出强烈的气泡声，倒入糖渍锅中。

['biːɪŋ] [meɪd] [ɒv; əv] [tɪn] , [ɪn][ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['drɪpɪŋ] - [pæn] , [ə'baʊt] [θriː] ['ɪntʃɪz] [diːp] ;
being made of Tin , in the Form of a Dripping - Pan , about three Inches deep ;
存在 制成 的 锡 ， 在 这 形式 的 一个 滴落 - 平底锅 ， 关于 三 英寸 深的 ；

由锡制成，形状为滴油盘，深约三英寸；

[ðen] [struː] [ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['flaʊəz] [æz; əz] [θɪk] [ɒn][ðə; ði][tɒp][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] ;
then strew the Leaves of the Flowers as thick on the Top as you can ;
然后 肸 这 树叶 的 这 花朵 作为 厚的 在 这 顶部 作为 你 能 ；

然后尽可能厚厚地将花叶铺在上面；

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [ɔː(r)] [ten] [deɪz] ;
then put it into a hot Stove for eight or ten Days ;
然后 放 它 进入 一个 热的 火炉 为了 八 或者 十 天 ；

然后把它放在热炉子里烤八到十天；

[wen] [juː; jʊ] [siː] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [hɑːd] ['kændid] , [breɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn][wʌn]['kɔːnə(r)][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] ,
when you see it is hard candied , break a Hole in one Corner of it ,
什么时候 你 看 它 是 难的 脯 ， 休息 一个 洞 在 一 角落 的 它 ，

当你看到它表面已经结成硬糖时，在它的一角戳个洞。

[ænd; ənd] [dreɪn] [ɔːl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ðæt] [wɪl] [rʌn] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ,
and drain all the Syrup that will run from it , then break it out ,
和 流走 全部 这 糖浆 那 将要 跑步 从 它 ， 然后 休息 它 出去 ，

把流出来的糖浆全部沥干，然后把它掰开。

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] [hiːps] [ɒn] [pleɪts] [tuː; tə][draɪ][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] .
and lay it on Heaps on Plates to dry in the Stove .
和 躺 它 在 堆积 在 盘子 到 干燥 在 这 火炉 .

然后把它堆放在盘子上，放在炉子里晾干。

[tuː; tə] ['kændi] ['vaiəlits] [həʊl] .
To candy Violets whole .
到 糖果 紫罗兰 所有的 .

将整朵紫罗兰糖渍。

[teɪk] [ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['vaiəlits] , [ænd; ənd] [pɪk] [ɒf] [ðə; ði] [griːn] [stɔːk] ,
Take the double Violets , and pick off the green Stalk ,
拿 这 双倍的 紫罗兰 , 和 挑选 离开 这 绿色的 茎 ,

摘下双瓣紫罗兰，去掉绿色的茎。

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ; [θrəʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['vaiəlits] ,
then boil some Sugar till it blows very strong ; throw in the Violets ,
然后 熬 一些 糖 直到 它 打击 非常 强的 ; 扔 在 这 紫罗兰 ,

然后把糖煮沸，直到发出非常强烈的气泡声；放入紫罗兰。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] [ə'gen] ,
and boil it till it blows again ,
和 熬 它 直到 它 打击 再次 ,

煮沸直至再次爆裂。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 22]
[页 -]

[第22页]

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [rʌb] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ə'genst] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] [tɪl] [waɪt] ,
then with a Spoon rub the Sugar against the Side of the Pan till white ,
然后 和 一个 勺子 擦 这 糖 反对 这 边 的 这 平底锅 直到 白色的 ,

然后用勺子将糖在锅边摩擦至发白，

[ðen] [stɜː(r)] [ɔːl] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [liːvz] [ðem; ðəm] ; [ðen] [sɪft] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] .
then stir all till the Sugar leaves them ; then sift them and dry them .
然后 搅拌 全部 直到 这 糖 树叶 他们 ; 然后 筛 他们 和 干燥 他们 .

然后搅拌至糖析出；然后过筛并晾干。

[nəʊt] , - [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Note , Junquils are done the same Way .
笔记 , - 是 完毕 这 相同的 方式 .

注意，Junquils 的制作方法相同。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [æn'dʒelɪˌkəʊ] [ɪn] [nɒts] .
To preserve Angelico in Knots .
到 保存 安杰利科 在 绳结 .

为了保护安杰利科在结中。

[teɪk] [jʌŋ] [ænd; ənd] [θɪk] [stɔːks] [ɒv; əv] [æn'dʒelɪˌkəʊ] ,
Take young and thick Stalks of Angelico ,
拿 年轻的 和 厚的 茎 的 安杰利科 ,

取嫩而粗壮的当归茎，

[kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [leŋθs] [ɒv; əv] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [jɑːd] , [ðen] [skɔːld] [ðem; ðəm] ;
cut them into Lengths of about a Quarter of a Yard , then scald them ;
切 他们 进入 长度 的 关于 一个 四分之一 的 一个 院子 , 然后 烫伤 他们 ;

将它们切成约四分之一码长的小段，然后用热水烫一下；

[nekst] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [strɪp] [ɒf] [ðə; ði] [skɪnz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['nærəʊ] [slɪps] ;
next put them into cold Water , then strip off the Skins , and cut them into narrow Slips ;
下一个 放 他们 进入 寒冷的 水 , 然后 条 离开 这 皮肤 , 和 切 他们 进入 狭窄的 滑倒 ;

接下来将它们放入冷水中，然后剥去皮，切成细条；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [ðen] [pʊt] [tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
then lay them on your preserving Pan , then put to them a thin Sugar ,
然后 躺 他们 在 你的 保存 平底锅 , 然后 放 到 他们 一个 薄的 糖 ,

然后将它们平铺在你的果酱盘上，再在上面撒上一层薄薄的糖。

[ðæt] [ɪz] , [tuː; tə][wʌn] [pɑːt] ['ʃʊgə(r)][æz; əz]['klærəfaɪd] , [ænd; ənd][wʌn] [pɑːt] ['wɔːtə(r)] ;
that is , to one Part Sugar as clarified , and one Part Water ;
那 是 , 到 一 部分 糖 作为 澄清 , 和 一 部分 水 ;

即一份澄清的糖和一份水；

[ðen] [set][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ,
then set it over the Fire and let it boil , and set it by till next Day ,
然后 放 它 超过 这 火 和 让 它 熬 , 和 放 它 经过 直到 下一个 天 ,

然后把它放在火上煮沸，再放到第二天。

[ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] ;
then turn it in the Pan , and give it another Boil ;
然后 转动 它 在 这 平底锅 , 和 给 它 其他 熬 ;

然后把它翻面，再煮沸一次；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [smuːð] ,
the Day after drain it and boil the Sugar till it is a little smooth ,
这 天 后 流走 它 和 熬 这 糖 直到 它 是 一个 小的 光滑的 ,

第二天沥干水分，将糖煮至略微顺滑。

[ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɒn][jɔː(r); jə(r)][æn'dʒelɪˌkəʊ] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi][ə; eɪ] [gʊd] [griːn] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]
then pour it on your Angelico , and if it be a good Green boil it
然后 倒 它 在 你的 安杰利科 , 和 如果 它 是 一个 好的 绿色的 熬 它
[nəʊ][mɔː(r)] ,
no more ,
不 更多的 ,

然后把它倒在你的安杰利科葡萄酒上，如果是上好的绿葡萄酒，就不要再煮了。

[ɪf] [nɒt] , [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ; [ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [bɔɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [smuːð] ,
if not , heat it again ; the Day following boil the Sugar till it is very smooth ,
如果 不是 , 热 它 再次 ; 这 天 下列的 熬 这 糖 直到 它 是 非常 光滑的 ,

如果不够，就再加热一次；第二天将糖煮至非常顺滑。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ə'pɒn][jɔː(r); jə(r)][æn'dʒelɪˌkəʊ] ;
and pour it upon your Angelico ;
和 倒 它 之上 你的 安杰利科 ;

把它倒在你的安杰利科酒上；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz][tuː; tə][ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)][pæn] ,
the next Day boil your Syrup till it rises to the Top of your Pan ,
这 下一个 天 熬 你的 糖浆 直到 它 上升 到 这 顶部 的 你的 平底锅 ,

第二天，将糖浆煮至浮到锅面。

[ðen] [pʊt] [jɔː(r); jə(r)][æn'dʒelɪˌkəʊ]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)][pæn] , [ænd; ənd][pɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] ['sɪrəp] [ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] ,
then put your Angelico into your Pan , and pour your Syrup upon it ,
然后 放 你的 安杰利科 进入 你的 平底锅 , 和 倒 你的 糖浆 之上 它 ,

然后将安杰利科酒倒入平底锅中，再倒入糖浆。

[ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
and keep it for Use .
和 保持 它 为了 使用 .

并妥善保管以备使用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 23]
[页 -]

[第23页]

[tuː; tə][draɪ][ˌaɪ 'tiː][aʊt] .
To dry it out .
到 干燥 它 出去 .
把它晾干。

[dreɪn] [wɒt] ['kwɒntəti] [juː; jʊ] [wɪl] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] ,
Drain what Quantity you will from the Syrup ,
流走 什么 数量 你 将要 从 这 糖浆 ,
从糖浆中滤出所需量的汁液。

[ænd; ənd][bɔɪl][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] , [pʊt] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]
and boil as much Sugar as will cover it till it blows , put in your
和 熬 作为 很多 糖 作为 将要 覆盖 它 直到 它 打击 , 放 在 你的
[æn'dʒelɪˌkəʊ] ,
Angelico ,
安杰利科 ,
倒入足量的糖，煮至糖完全覆盖食材，直到糖沸腾冒泡，然后放入安杰利科酒。

[ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] [ə'gen] ; [wen] [kəʊld] , [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,
and give it a Boil till it blows again ; when cold , drain it ,
和 给 它 一个 熬 直到 它 打击 再次 ; 什么时候 寒冷的 , 流走 它 ,
煮沸至再次冒泡；冷却后沥干水分。

[ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [nɒts] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [wɔːm] [stəʊv] [tuː; tə][draɪ] ,
and tie it in Knots and put it into a warm Stove to dry ,
和 领带 它 在 绳结 和 放 它 进入 一个 温暖的 火炉 到 干燥 ,
把它打结，然后放进温暖的炉子里烘干。

[fɜːst] ['dʌstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [wen] [draɪ][ɒn][wʌn][saɪd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
first dusting it a little ; when dry on one Side turn it , and dry the other ,
第一的 除尘 它 一个 小的 ; 什么时候 干燥 在 一 边 转动 它 , 和 干燥 这 其他 ,
先轻轻掸掉一些灰尘；待一面干透后翻过来，再晾干另一面。

[ðen] [pæk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] .
then pack it up .
然后 盒 它 向上 .
然后打包起来。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [æn'dʒelɪˌkəʊ][ɪn] [stɪks] .
To preserve Angelico in Sticks .
到 保存 安杰利科 在 棍子 .
将安杰利科酒保存成条状。

[teɪk] [æn'dʒelɪˌkəʊ] , [nɒt][ˌɔːltə'geðə(r)][səʊ] [jʌŋ] [æz; əz][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
Take Angelico , not altogether so young as the other ,
拿 安杰利科 , 不是 共 所以 年轻的 作为 这 其他 ,
以安杰利科为例，他虽然不像其他人那么年轻，

[kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ʃɔːt] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [hɑːf][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [jɑːd] , [ɔː(r)] [les] ,
cut it into short Pieces about half a Quarter of a Yard , or less ,
切 它 进入 短的 件 关于 一半 一个 四分之一 的 一个 院子 , 或者 较少的 ,
切成小段，大约半码或更短。

[skeɪl] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðen] [dreɪn][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)][æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ;
scale it a little , then drain it and put it into a thin Sugar as before ;
规模 它 一个 小的 , 然后 流走 它 和 放 它 进入 一个 薄的 糖 作为 前 ;
稍微刮一下鳞，然后沥干水分，像以前一样放入薄薄的糖水中；

[bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðə; ði][nekst] [deɪ] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][pæn][ðə; ði] ['bɒtəm] ['ʌpwədz] ,
boil it a little , the next Day turn it in the Pan the Bottom upwards ,
熬 它 一个 小的 , 这 下一个 天 转动 它 在 这 平底锅 这 底部 向上 ,
稍微煮一下，第二天把它翻面，底部朝上。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] , [səʊ] [ˈfɪnɪʃ] [ˌaɪ ˈtiː] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈʌðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [nɒts] .
and boil it , so finish it as the other for Knots .
和 熬 它 , 所以 结束 它 作为 这 其他 为了 绳结 .

煮熟后，像其他结一样完成它。

[nəʊt] , [wen] [juː; jʊ] [wɪl] [ˈkændi] [ˌaɪ ˈtiː] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [dreɪn] [ˌaɪ ˈtiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] ,
Note , When you will candy it , you must drain it from the Syrup ,
笔记 , 什么时候 你 将要 糖果 它 , 你 必须 流走 它 从 这 糖浆 ,

注意，糖渍时必须将糖浆沥干。

[wɒʃ] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [ˈkændi] [ˌaɪ ˈtiː] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈɒrɪndʒ] [ænd; ənd] [ˈlemən] .
wash it and candy it as the Orange and Lemon .
洗 它 和 糖果 它 作为 这 橙子 和 柠檬 .

洗净后像橙子和柠檬一样做成糖渍水果。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 24]
[页 -]

[第24页]

[ænˈdʒelɪˌkəʊ] - [peɪst] .
Angelico - Paste .
安杰利科 - 粘贴 .

当归膏。

[teɪk] [ðə; ði] [ˈjʌŋgɪst] [ænd; ənd] [məʊst] [ˈpɪθi] [ænˈdʒelɪˌkəʊ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [get] , [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈveri] [ˈtendə(r)] ,
Take the youngest and most pithy Angelico you can get , boil it very tender ,
拿 这 最小的 和 最多 简洁 安杰利科 你 能 得到 , 熬 它 非常 投标 ,

选用你能找到的最嫩、最清澈的安杰利科葡萄酒，将其煮至非常软烂。

[ðen] [dreɪn] [ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [ˈwɔːtə(r)] [juː; jʊ] [ˈpɒsəbli] [kæn; kən] ,
then drain it , and press out all the Water you possibly can ,
然后 流走 它 , 和 按 出去 全部 这 水 你 可能 能 ,

然后沥干水分，并尽可能挤出所有水分。

[ðen] [biːt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɔːtə(r)] [tuː; tə] [æz; əz] [faɪn] [ə; eɪ] [peɪst] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] ,
then beat it in a Mortar to as fine a Paste as may be ,
然后 打 它 在 一个 砂浆 到 作为 美好的 一个 粘贴 作为 可能 是 ,

然后将其放入研钵中捣成尽可能细腻的糊状。

[ðen] [rʌb] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [nekst] [deɪ] [draɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈəʊvə(r)] [ə; eɪ] [ˈfaɪə(r)] ,
then rub it through a Sieve ; next Day dry it over a Fire ,
然后 擦 它 通过 一个 筛 ; 下一个 天 干燥 它 超过 一个 火 ,

然后将其过筛；第二天用火烘干。

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ˈevri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðɪs] [peɪst] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] [ˈʃʊgə(r)] [ɪn] [faɪn] [ˈpaʊdə(r)] ;
and to every Pound of this Paste take one Pound of fine Sugar in fine Powder ;
和 到 每一个 磅 的 这 粘贴 拿 一 磅 的 美好的 糖 在 美好的 粉末 ;

每磅这种糊状物，加一磅细砂糖；

[wen] [jɔː(r); jə(r)] [peɪst] [ɪz] [hɒt] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] ,
when your Paste is hot , put in the Sugar ,
什么时候 你的 粘贴 是 热的 , 放 在 这 糖 ,

趁着酱料还热的时候，加入糖。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] ; [wen] [səʊ] [dʌn] ,

stirring it over a gentle Fire till it is well incorporated ; when so done ,

搅拌 它 超过 一个 温和的 火 直到 它 是 出色地 公司 ; 什么时候 所以 完毕 ,

用小火不断搅拌，直到完全融合；完成后，

[drɒp][ˌaɪ 'tiː][ɒn] [pleɪts] [lɒŋ] [ɔː(r)] [raʊnd] , [æz; əz][juː; jʊ][ʃæl; ʃəl][dʒʌdʒ]['prɒpə(r)] ;

drop it on Plates long or round , as you shall judge proper ;

降低 它 在 盘子 长的 或者 圆形的 , 作为 你 将 法官 恰当的 ;

将酱汁倒在长盘子或圆盘子上，随你判断。

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə][draɪ] .

dust it a little and put it into the Stove to dry .

灰尘 它 一个 小的 和 放 它 进入 这 火炉 到 干燥 .

掸掉一些灰尘，然后放进炉子里烘干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['eɪprɪkɒts] [griːn] .

To preserve Apricots Green .

到 保存 杏子 绿色的 .

保存杏子青色。

[teɪk] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts] [wen] [ə'baʊt][tuː; tə][stəʊn] ,

Take the Apricots when about to stone ,

拿 这 杏子 什么时候 关于 到 石头 ,

杏子快要结核的时候就摘下来，

[bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [tuː] [hɑːd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][pɪn] ['iːzəli] [tuː; tə] [pres] [θruː] ;

before it becomes too hard for a Pin easily to press through ;

前 它 变成 也 难的 为了 一个 别针 容易地 到 按 通过 ;

在它变得太硬以至于针难以轻易穿过之前；

[peə(r)][ðem; ðəm][ɪn] [rɪbz] ['veri] ['niːtli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['evri] [strəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [wɪl] [biː; bi] [siːn] ;

pare them in Ribs very neatly because every Stroke of the Knife will be seen ;

削减 他们 在 肋骨 非常 整齐地 因为 每一个 中风 的 这 刀 将要 是 已见 ;

将它们切成肋骨时要非常仔细，因为刀的每一刀都会被看到；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][feə(r)]['wɔːtə(r)][æz; əz][juː; jʊ][peə(r)][ðem; ðəm] ,

then put them into fair Water as you pare them ,

然后 放 他们 进入 公平的 水 作为 你 削减 他们 ,

然后一边削皮一边放入清水中。

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['tendə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][slɪp] ['iːzəli] [frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)][pɪn] , [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,

then boil them till tender enough to slip easily from your Pin , then drain them ,

然后 熬 他们 直到 投标 足够的 到 滑 容易地 从 你的 别针 , 然后 流走 他们 ,

然后煮至软烂，能轻松从别针上取下，然后沥干水分。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ðæt] [ɪz][tuː; tə] [seɪ] , [wʌn] [pɑːt] ['ʃʊgə(r)]['klærəfaɪd] ,

and put them into a thin Sugar , that is to say , one Part Sugar clarified ,

和 放 他们 进入 一个 薄的 糖 , 那 是 到 说 , 一 部分 糖 澄清 ,

并将它们放入稀释的糖中，也就是说，一份糖澄清液，

[ænd; ənd][wʌn] [pɑːt] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðen] [set] [ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [ðen]

and one Part Water ; boil them a little , then set them by till next Day , then

和 一 部分 水 ; 熬 他们 一个 小的 , 然后 放 他们 经过 直到 下一个 天 , 然后

加一份水；稍微煮一下，然后放一放，等到第二天。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 25]
[页 -]

[第25页]

[ɡɪv] [ðem; ðəm] [əˈnʌðə(r)] [bɔɪl] ; [ðə; ði] [deɪ] [ˈɑːftə(r)] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)] [ˈsɪrəp] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [smuːð] ,
give them another Boil ; the Day after drain them and boil your Syrup a little smooth ,
给 他们 其他 熬 ; 这 天 后 流走 他们 和 熬 你的 糖浆 一个 小的 光滑的 ,

再煮一次；第二天沥干水分，把糖浆稍微煮至顺滑。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] , [ˈɡɪvɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;
and put it to them , giving them a Boil ;
和 放 它 到 他们 , 给予 他们 一个 熬 ;

并把它给他们，使他们得了疖子；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [jɔː(r); jə(r)] [ˈsɪrəp] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [smuːð] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈpɒn] [ðem; ðəm] [wɪˈðaʊt] [ˈbɔɪlɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] [fruːt] ;
the next Day boil your Syrup a little smooth and put it upon them without boiling your Fruit ;
这 下一个 天 熬 你的 糖浆 一个 小的 光滑的 和 放 它 之上 他们 没有 沸腾 你的 水果 ;

第二天，将糖浆稍微煮软，淋在水果上，无需煮水果；

[ðen] [let] [ðem; ðəm] [rɪˈmeɪn] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [deɪz] ;
then let them remain in the Syrup four or five Days ;
然后 让 他们 保持 在 这 糖浆 四 或者 五 天 ;

然后让它们在糖浆中浸泡四五天；

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔː(r)] [ˈʃʊɡə(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bləʊz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] ;
then boil some more Sugar till it blows , and add it to them ;
然后 熬 一些 更多的 糖 直到 它 打击 , 和 添加 它 到 他们 ;

然后再煮一些糖，直到糖沸腾冒泡，然后加入其中；

[ɡɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [biː; bi] [tɪl] [ðə; ði] [deɪ] [ˈfɒləʊɪŋ] ;
give all a Boil , and let them be till the Day following ;
给 全部 一个 熬 , 和 让 他们 是 直到 这 天 下列的 ;

让所有伤口都煮沸，然后等到第二天再处理；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,
then drain them from the Syrup , and lay them out to dry ,
然后 流走 他们 从 这 糖浆 , 和 躺 他们 出去 到 干燥 ,

然后将它们从糖浆中沥干，摊开晾干。

[ˈdʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [faɪn] [ˈʃʊɡə(r)] [bɪˈfɔː(r)] [juː; jʊ] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] .
dusting them with a little fine Sugar before you put them into the Stove .
除尘 他们 和 一个 小的 美好的 糖 前 你 放 他们 进入 这 火炉 .

放入炉灶前，先在上面撒上一层薄薄的细砂糖。

[tuː; tə] [pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] [ˈdʒeli] .
To put them up in Jelly .
到 放 他们 向上 在 果冻 .

把它们装进果冻里。

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] [səʊ] [prɪˈzɜːvd] [tɪl] [ˈkɑdlɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈprɪti] [wel] [ɡrəʊn] ;
You must keep them in the Syrup so preserved till Codlins are pretty well grown ;
你 必须 保持 他们 在 这 糖浆 所以 保存完好 直到 鳕鱼 是 漂亮的 出色地 生长 ;

你必须将它们保存在糖浆中，直到鳕鱼苗长得相当大为止；

[teɪk] [keə(r)][tuː; tə]['vɪzɪt][ðem; ðəm] ['sʌmtaɪmz] [ðæt] [ðeɪ] [duː; də][nɒt]['saʊə(r)] , [wɪtʃ] [ɪf] [ðeɪ] [duː; də] ,
take Care to visit them sometimes that they do not sour , which if they do ,
拿 关心 到 访问 他们 有时 那 他们 做 不是 酸的 ， 哪个 如果 他们 做 ，

注意时常去看望他们，以免他们变质，如果他们变质了，

[ðə; ði] ['sɪrəp] [wɪl] [biː; bi] [lɒst] ; [baɪ]['riːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] ['mʌdi] ,
the Syrup will be lost ; by reason it will become muddy ,
这 糖浆 将要 是 丢失的 ； 经过 原因 它 将要 变得 浑 ，

糖浆会流失；它会因为干燥而变得浑浊。

[ænd; ənd] [ðen] [juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi][ə'blaɪdʒd][tuː; tə] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)]['dʒeli] [wɪð] [ɔːl] [freʃ] ['ʃʊgə(r)] ,
and then you will be obliged to make your Jelly with all fresh Sugar ,
和 然后 你 将要 是 有义务 到 制作 你的 果冻 和 全部 新鲜的 糖 ，

那么你就必须用新鲜的糖来制作果冻了。

[wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] [tuː] [swiːt] ; [bʌt; bət] [wen] ['kɑdlɪnz] [ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [ɪn'dɪfrənt] ['bɪgnəs] ,
which will be too sweet ; but when Codlins are of an indifferent Bigness ,
哪个 将要 是 也 甜的 ； 但 什么时候 鳕鱼 是 的 一个 冷漠 大 ，

那会太甜；但当鳕鱼干大小不一时，

[drɔː] [ə; eɪ]['dʒeli][frɒm; frəm][ðem; ðəm][æz; əz][frɒm; frəm] ['pɪpɪn] , [æz; əz][juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)][daɪ'rɛktɪd][ɪn] [piː] . [eit] ;
draw a Jelly from them as from Pippins , as you are directed in p . 8 ;
画 一个 果冻 从 他们 作为 从 皮平斯 ， 作为 你 是 指导 在 p . 8 ；

按照第 8 页的指示，从它们中提取果冻，就像从皮平斯中提取果冻一样；

[ðen] [dreɪn] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts][frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [jɔː(r); jə(r)] [streɪn] - [bægz] ;
then drain the Apricots from the Syrup , boil it and strain it through your Strain - bags ;
然后 流走 这 杏子 从 这 糖浆 ， 熬 它 和 拉紧 它 通过 你的 拉紧 - 包 ；

然后将杏子从糖浆中沥出，煮沸后用滤袋过滤；

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm]['ʃʊgə(r)] ([prə'pɔːʃ(ə)nəb(ə)l] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['eɪprɪkɒts][juː; jʊ] [dɪ'zaɪn] [tuː; tə][pʊt] [ʌp]) [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ,
then boil some Sugar (proportionable to your Quantity of Apricots you design to put up) till it blows ,
然后 熬 一些 糖 (成比例的 到 你的 数量 的 杏子 你 设计 到 放 向上) 直到 它 打击 ，

然后煮沸一些糖（用量与你打算腌制的杏子数量成比例），直到糖膨胀冒泡。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 26]
[页 -]

[第26页]

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['dʒeli][ænd; ənd] [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,
then put in the Jelly and boil it a little with the Sugar ,
然后 放 在 这 果冻 和 熬 它 一个 小的 和 这 糖 ，

然后放入果冻，和糖一起稍微煮一下。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd][ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðə(r)]
then put in the Syrup and the Apricots , and give them all a Boil together
然后 放 在 这 糖浆 和 这 杏子 , 和 给 他们 全部 一个 熬 一起
,
,
,

然后加入糖浆和杏干，一起煮沸。

[tɪl] [juː; jʊ][faɪnd][ðə; ði] ['sɪrəp] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ]['dʒeli] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
till you find the Syrup will be a Jelly ; then remove them from the Fire ,
直到 你 寻找 这 糖浆 将要 是 一个 果冻 ; 然后 消除 他们 从 这 火 ,

直到糖浆变成果冻状；然后将它们从火上移开。

[ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] ,
and scum them very well , and put them into your Pots or Glasses ,
和 浮渣 他们 非常 出色地 , 和 放 他们 进入 你的 锅 或者 眼镜 ,

撇去浮沫，然后放入锅或杯子中。

[əb'zɜːvɪŋ] [æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] [ɪf] [ðeɪ] [biː; bi]['regjələ(r)][ɪn][ðə; ði] ['glɑːsɪz] [tuː; tə] [sɪŋk] ,
observing as they cool if they be regular in the Glasses to sink ,
观察 作为 他们 凉爽的 如果 他们 是 常规的 在 这 眼镜 到 下沉 ,

观察它们冷却时是否均匀地沉入玻璃杯中，

[ænd; ənd] [dɪ'spɜːs] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ]['prɒpə(r)] ['dɪstəns] , [ænd; ənd] [wen] ['θʌrə] [kəʊld][tuː; tə]
and disperse them to a proper Distance , and when thorough cold to
和 分散 他们 到 一个 恰当的 距离 , 和 什么时候 彻底 寒冷的 到
['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [ʌp] .
cover them up .
覆盖 他们 向上 .

将它们分散到适当的距离，待完全冷却后盖好。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] ['ɑːməndz] .
To preserve Green Almonds .
到 保存 绿色的 杏仁 .

保存青杏仁。

[teɪk] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [wen] ['prɪti] [wel] [grəʊn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [laɪ] [wɪð] [wʊd] [ɔː(r)]
Take the Almonds when pretty well grown , and make a Lye with Wood or
拿 这 杏仁 什么时候 漂亮的 出色地 生长 , 和 制作 一个 碱液 和 木头 或者
['tʃɑːkəʊl] - ['æʃɪz] ,
Charcoal - Ashes ,
木炭 - 灰烬 ,

选用长势良好的杏仁，用木灰或木炭灰制成碱液。

[ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [ðə; ði] [laɪ] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fiːlz] ['veri] [smuːð] ,
and Water ; boil the Lye till it feels very smooth ,
和 水 ; 熬 这 碱液 直到 它 感觉 非常 光滑的 ,

加入水；将碱液煮至非常顺滑。

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː]['set(ə)l] [tɪl] [klɪə(r)] ,
strain it through a Sieve and let it settle till clear ,
拉紧 它 通过 一个 筛 和 让 它 定居 直到 清除 ,

用筛子过滤，静置直至澄清。

[ðen] [pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði][klɪə(r)]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)] [pæn] ,
then pour off the Clear into another Pan ,
然后 倒 离开 这 清除 进入 其他 平底锅 ,

然后将清液倒入另一个平底锅中，

[ðen] [set][ˌaɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ði][ˈfaɪə(r)][ɪn][ˈɔːdə(r)][tuː; tə] [blɑːntʃ] [ɒf] [ðə; ði] [daʊn] [ðæt] [ɪz][ɒn][ðə; ði] [ˈɑːməndz]
then set it on the Fire in order to blanch off the Down that is on the Almonds
然后 放 它 在 这 火 在 命令 到 焯水 离开 这 向下 那 是 在 这 杏仁

,
,
,

然后放在火上烤，把杏仁表面的绒毛烤掉。

[wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst][duː; də][ɪn] [ðɪs] [ˈmænə(r)] , [vɪz] .
which you must do in this Manner , viz .
哪个 你 必须 做 在 这 方式 , 即 .

你必须按以下方式去做，即：

[wen] [ðə; ði] [laɪ] [ɪz] [ˈskɔːldɪŋ] [hɒt] [θrəʊ] [ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈɑːməndz] , [ænd; ənd][traɪ] ,
when the Lye is scalding hot throw in two or three Almonds , and try ,
什么时候 这 碱液 是 烫 热的 扔 在 二 或者 三 杏仁 , 和 尝试 ,

当碱液滚烫时，放入两三颗杏仁，然后试一试。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [ɪn][sʌm; səm] [taɪm] , [ɪf] [ðeɪ] [wɪl] [blɑːntʃ] ; [ɪf] [ðeɪ] [wɪl] ,
when they have been in some Time , if they will blanch ; if they will ,
什么时候 他们 有 到过 在 一些 时间 , 如果 他们 将要 焯水 ; 如果 他们 将要 ,

如果它们放置一段时间后会变白；如果它们会的话，

[pʊt] [ɪn][ðə; ði] [rest] , [ænd; ənd][ðə; ði][ˈməʊmənt][juː; jʊ][faɪnd][ðeə(r)] [skɪnz] [wɪl] [kʌm] [ɒf] ,
put in the rest , and the Moment you find their Skins will come off ,
放 在 这 休息 , 和 这 片刻 你 寻找 他们的 皮肤 将要 来 离开 ,

把剩下的东西放进去，你找到它们的那一刻，它们的皮就会脱落。

[rɪˈmuːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm][ˈɪntuː][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] ,
remove them from the Fire , and put them into cold Water ,
消除 他们 从 这 火 , 和 放 他们 进入 寒冷的 水 ,

将它们从火中取出，放入冷水中。

[ænd; ənd] [blɑːntʃ] [ðem; ðəm][wʌn][baɪ][wʌn] [ˈrʌbɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [sɔːlt] , [ðə; ði][ˈbetə(r)][tuː; tə] [kliːn] [ðem; ðəm] ;
and blanch them one by one rubbing them with Salt , the better to clean them ;
和 焯水 他们 一 经过 一 擦 他们 和 盐 , 这 更好的 到 干净的 他们 ;

将它们一个个用盐搓洗，然后焯水，以便更好地清洗干净；

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv][səʊ] [dʌn] , [wɒʃ] [ðem; ðəm][ɪn] [ˈsevrəl] [ˈwɔːtəz] ,
when you have so done , wash them in several Waters ,
什么时候 你 有 所以 完毕 , 洗 他们 在 一些 沃特斯 ,

完成后，用几份水清洗它们。

[ðə; ði]
the
这

这

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 27]
[页 -]

[第27页]

[ˈbetə(r)][tuː; tə] [kliːn] [ðem; ðəm] , [ɪn] [ʃɔːt] , [tɪl] [juː; jʊ] [siː] [nəʊ] [sɔɪl] [ɪn][ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] ;
better to clean them , in short , till you see no Soil in the Water ;
更好的 到 干净的 他们 , 在 短的 , 直到 你 看 不 土壤 在 这 水 ;

总之，最好把它们清洗干净，直到水中看不到任何污垢为止；

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv][səʊ] [dʌn] , [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm]
when you have so done , throw them into boiling Water , and let them
什么时候 你 有 所以 完毕 , 扔 他们 进入 沸腾 水 , 和 让 他们
[bɔɪl] [tɪl] ['veri] ['tendə(r)] ,
boil till very tender ,
熬 直到 非常 投标 ,

做好之后，把它们放入沸水中，煮至非常软烂。

[tɪl] [ə; eɪ][pɪn] [wɪl] ['veri] ['iːzəli] [pɑːs] [θruː] [ðem; ðəm] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
till a Pin will very easily pass through them ; then drain them ,
直到 一个 别针 将要 非常 容易地 经过 通过 他们 ; 然后 流走 他们 ,

直到针能轻易穿过它们为止；然后排干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtə(r)] , [ðeɪ] ['biːɪŋ] [griːn] [ɪ'nʌf] ,
and put them into clarified Sugar without Water , they being green enough ,
和 放 他们 进入 澄清 糖 没有 水 , 他们 存在 绿色的 足够的 ,

将它们放入澄清的无水糖水中，直到它们足够翠绿。

[duː; də][nɒt][rɪ'kwaɪə(r)][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [brɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] ['kʌlə(r)] , [bʌt; bət] ,
do not require a thin Sugar to bring them to a Colour , but ,
做 不是 要求 一个 薄的 糖 到 带来 他们 到 一个 颜色 , 但 ,

不需要用薄薄一层糖霜来上色，但是，

[ɒn][ðə; ði] ['kɒntrəri] , [ɪf] [tuː] [mʌtʃ] ['hiːtɪd] , [ðeɪ] [wɪl] [bɪ'kʌm] [tuː] [dɑːk] [ə; eɪ] [griːn] ;
on the contrary , if too much heated , they will become too dark a Green ;
在 这 相反 , 如果 也 很多 加热 , 他们 将要 变得 也 黑暗的 一个 绿色的 ;

相反，如果加热过度，它们就会变成过深的绿色；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðem; ðəm] ;
the next Day boil the Syrup , and put it on them ;
这 下一个 天 熬 这 糖浆 , 和 放 它 在 他们 ;

第二天将糖浆煮沸，然后淋在上面；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] [smuːð] ;
the Day after boil it till it becomes very smooth ;
这 天 后 熬 它 直到 它 变成 非常 光滑的 ;

第二天煮至非常顺滑；

[ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] , [skʌm] [ðem; ðəm] ,
the Day following give all a Boil together , scum them ,
这 天 下列的 给 全部 一个 熬 一起 , 浮渣 他们 ,

第二天将所有食材一起煮沸，撇去浮沫。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][rest][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [deɪz] ; [ðen] ,
and let them rest four or five Days ; then ,
和 让 他们 休息 四 或者 五 天 ; 然后 ,

让他们休息四五天；然后，

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [draɪ][ðem; ðəm][ɔː(r)] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['dʒeli] ,
if you will dry them or put them in Jelly ,
如果 你 将要 干燥 他们 或者 放 他们 在 果冻 ,

如果你要把它们晒干或者做成果冻的话，

[juː; jʊ][mʌst; məst] ['fɒləʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [griːn] ['eɪprɪkɒts] , [piː] . - .
you must follow the Directions as for green Apricots , p . 24 .
你 必须 跟随 这 方向 作为 为了 绿色的 杏子 , p . - .

你必须按照青杏的说明进行操作，见第 24 页。

[nəʊt] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [kəm'pəʊz] [ɒv; əv]['aɪðə(r)] ,
Note , If you will have a Compose of either ,
笔记 , 如果 你 将要 有 一个 撰写 的 任何一个 ,

注意，如果您要使用其中之一进行组合，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][bʌt; bət] ['sɜːvɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][fɜːst] ['entəd] ,
it is but serving them to Table when they are first entered ,
它 是 但 服务 他们 到 桌子 什么时候 他们 是 第一的 进入 ,

这不过是把他们端上桌，在他们刚入座时而已。

[baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] .
by boiling the Sugar a little more .
经过 沸腾 这 糖 一个 小的 更多的 .

把糖再煮一会儿。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] - [griːn] .
To preserve Goosberries green .
到 保存 - 绿色的 .

为了保持醋栗的绿色。

[teɪk] [ðə; ði] [lɒŋ] [sɔːt] [ɒv; əv] - [ðə; ði]['lætə(r)][end][ɒv; əv] [meɪ] [ɔː(r)][ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ɒv; əv] [dʒuːn] ,
Take the long Sort of Goosberries the latter End of May or the Beginning of June ,
拿 这 长的 种类 的 - 这 后者 结尾 的 可能 或者 这 开始 的 六月 ,

以五月底或六月初的长季醋栗为例，

[bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [griːn] ['kʌlə(r)] [hæz; həz][left][ðem; ðəm] ; [set][sʌm; səm]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd]
before the green Colour has left them ; set some Water over the Fire , and
前 这 绿色的 颜色 有 左边 他们 ; 放 一些 水 超过 这 火 , 和

趁着绿色还没完全褪去，往火上浇些水，然后

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 28]
[页 -]

[第28页]

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə][bɔɪl] , [θrəʊ] [ɪn][ðə; ði] - , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][hæv; həv] [ə; eɪ][skɔːld] ,
when it is ready to boil , throw in the Goosberries , and let them have a Scald ,
什么时候 它 是 准备好 到 熬 , 扔 在 这 - , 和 让 他们 有 一个 烫伤 ,

水烧开后，放入醋栗，快速焯一下。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] ['keəfəli] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
then take them out and carefully remove them into cold Water ,
然后 拿 他们 出去 和 小心 消除 他们 进入 寒冷的 水 ,

然后将它们取出，小心地放入冷水中。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)][tuː; tə] [griːn] ,
and set them over a very slow Fire to green ,
和 放 他们 超过 一个 非常 慢的 火 到 绿色的 ,

然后将它们放在小火上慢慢烤至绿色。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm]['veri] [kləʊz][səʊ] [ðæt] [nʌn] [ɒv; əv][ðə; ði] [stiːm] [kæn; kən][get] [aʊt] ;
cover them very close so that none of the Steam can get out ;
覆盖 他们 非常 关闭 所以 那 没有任何 的 这 蒸汽 能 得到 出去 ;

将它们严严实实地盖好，以免蒸汽逸出；

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [əb'teɪnd] [ðeə(r)] [griːn] ['kʌlə(r)] , [wɪtʃ] [wɪl] [pə'hæps] [biː; bi][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv]
when you have obtained their green Colour , which will perhaps be four or five
什么时候 你 有 获得 他们的 绿色的 颜色 , 哪个 将要 也许 是 四 或者 五
['aʊəz] ,
Hours ,
小时 ,

当你获得它们的绿色时，这可能需要四到五个小时。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm]['dʒentli]['ɪntuː]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [hiːt] ; [set]
then drain them gently into clarified Sugar , and give them a Heat ; set
然后 流走 他们 轻轻地 进入 澄清 糖 , 和 给 他们 一个 热 ; 放
[ðem; ðəm][baɪ] ,
them by ,
他们 经过 ,

然后轻轻地将它们沥入澄清的糖中，加热；静置片刻。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [hiːt] ;
and give them another Heat ;
和 给 他们 其他 热 ;

再给他们一次热身赛的机会；

[ðɪs] [juː; jʊ][mʌst; məst] [rɪ'piːt] [fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [taɪmz] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [brɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ]
this you must repeat four or five Times in order to bring them to a
这 你 必须 重复 四 或者 五 《时代周刊》 在 命令 到 带来 他们 到 一个
['veri] [gʊd] [griːn] ['kʌlə(r)] :
very good green Colour :
非常 好的 绿色的 颜色 :

你必须重复四到五次才能使它们呈现非常漂亮的绿色：

[ðʌs] [juː; jʊ] [meɪ] [sɜːv] [ðem; ðəm][tuː; tə]['teɪb(ə)l][baɪ] [wei] [ɒv; əv] [kəm'pəʊz] ;
Thus you may serve them to Table by Way of Compose ;
因此 你 可能 服务 他们 到 桌子 经过 方式 的 撰写 ;

因此，你可以按顺序将它们呈上餐桌；

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [prɪ'zɜːv] [ðem; ðəm][tuː; tə] [kiːp] ['aɪðə(r)][draɪ][ɔː(r)][ɪn]['dʒeli] ,
if you will preserve them to keep either dry or in Jelly ,
如果 你 将要 保存 他们 到 保持 任何一个 干燥 或者 在 果冻 ,

如果你要保存它们，无论是干保存还是做成果冻保存，

[juː; jʊ][mʌst; məst] ['fɒləʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [griːn] ['eɪprɪkɒts][ə'fɔːmenʃənd; əˌfɔː'menʃənd] ,
you must follow the Directions as for green Apricots aforementioned ,
你 必须 跟随 这 方向 作为 为了 绿色的 杏子 上述 ,
[piː] . - .
p . 24 .
p . - .

你必须按照前面提到的青杏的说明进行操作，见第 24 页。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] - [waɪt] .
To preserve Goosberries white .
到 保存 - 白色的 .

为了保持醋栗的白色。

[teɪk] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [dʌtʃ] - [wen] [fʊl] [grəʊn] , [bʌt; bət] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [raɪp] ;
Take the large Dutch Goosberries when full grown , but before they are quite ripe ;
拿 这 大的 荷兰语 - 什么时候 满的 生长 , 但 前 他们 是 相当 成熟 ;

采摘完全成熟但尚未完全成熟的荷兰大醋栗；

[peə(r)][ðem; ðəm]['ɪntuː][feə(r)]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [stəʊn] [ðem; ðəm] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
pare them into fair Water , and stone them ; then put them into boiling Water ,
削减 他们 进入 公平的 水 , 和 石头 他们 ; 然后 放 他们 进入 沸腾 水 ,

将它们削成细水，用石头敲碎；然后将它们放入沸水中。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] ['veri] ['tendə(r)] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] ,
and let them boil very tender , then put them into clarified Sugar in an earthen Pan ,
和 让 他们 熬 非常 投标 , 然后 放 他们 进入 澄清 糖 在 一个 土 平底锅 ,

将它们煮至非常软烂，然后放入陶锅中，加入澄清的糖。

[ænd; ənd] [pʊt] [æz; əz] ['meni] [ɪn] [wʌn] [pæn] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] ;
and put as many in one Pan as will cover the Bottom ;
和 放 作为 许多 在 一 平底锅 作为 将要 覆盖 这 底部 ;

将尽可能多的土豆放入一个平底锅中，直至铺满锅底；

[ðen] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,
then set them by till next Day , and boil the Syrup a little ,
然后 放 他们 经过 直到 下一个 天 , 和 熬 这 糖浆 一个 小的 ,

然后将它们放置到第二天，并将糖浆稍微煮沸。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðem; ðəm] ; [ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl]
and pour it on them ; the Day after boil it till
和 倒 它 在 他们 ; 这 天 后 熬 它 直到

然后把它浇在上面；第二天煮沸

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 29]
[页 -]

[第29页]

[smuːð] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðem; ðəm] ; [ðə; ði] [θɜːd] [deɪ] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] [raʊnd] ,
smooth , and pour it on them ; the third Day give them a gentle Boil round ,
光滑的 , 和 倒 它 在 他们 ; 这 第三 天 给 他们 一个 温和的 熬 圆形的 ,

将酱汁抹匀，浇在它们身上；第三天给它们煮沸。

[baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,
by setting the Side of the Pan over the Fire , and as it boils ,
经过 环境 这 边 的 这 平底锅 超过 这 火 , 和 作为 它 沸腾 ,

将锅的一侧放在火上，待水沸腾后，

['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [hæd; həd] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ɔːl] ['əʊvə(r)] ,
turning it about till they have had a Boil all over ,
转弯 它 关于 直到 他们 有 有 一个 熬 全部 超过 ,

反复翻动，直到它们全身长满脓疮。

[ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] [wɪð] ['kɑdlɪnz] , [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðem; ðəm] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː; də] [ðə; ði] ['ʌðə(r)z] ,
the Day following make a Jelly with Codlins , and finish them as you do the others ,
这 天 下列的 制作 一个 果冻 和 鳕鱼 , 和 结束 他们 作为 你 做 这 其他的 ,

第二天用鳕鱼干做果冻，然后像处理其他鳕鱼干一样把它们吃完。

[tuː; tə][draɪ] - .
To dry Goosberries .
到 干燥 - .

将醋栗晒干。

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] - , [wen] [stəʊnd] , [pʊt] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
TO every Pound of Goosberries , when stoned , put two Pounds of Sugar ,
到 每一个 磅 的 - , 什么时候 吸食大麻 , 放 二 英镑 的 糖 ,

每磅去核的醋栗，加入两磅糖。

[bʌt; bət] [bɔɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ; [ðen] [struː] [ɪn][ðə; ði] - ,
but boil the Sugar till it blows very strong ; then strew in the Goosberries ,
但 熬 这 糖 直到 它 打击 非常 强的 ; 然后 舯 在 这 - ,

但要将糖煮至冒出浓浓的气泡；然后撒入醋栗。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['θʌrə] [bɔɪl] , [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['kʌmz] [ɔːl]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
and give them a thorough Boil , till the Sugar comes all over them ,
和 给 他们 一个 彻底 熬 , 直到 这 糖 来 全部 超过 他们 ,

彻底煮沸，直到糖完全包裹住它们。

[let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm][ə'nʌðə(r)] [gʊd] [bɔɪl] ,
let them settle a Quarter of an Hour , then give them another good Boil ,
让 他们 定居 一个 四分之一 的 一个 小时 , 然后 给 他们 其他 好的 熬 ,

让它们静置十五分钟，然后再煮沸一次。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
then scum them , and set them by till the next Day ; then drain them ,
然后 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 直到 这 下一个 天 ; 然后 流走 他们 ,

然后撇去浮沫，放在一边等到第二天；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [sɪvz] [tuː; tə][draɪ] , ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [mʌtʃ] ,
and lay them out on Sieves to dry , dusting them very much ,
和 躺 他们 出去 在 筛子 到 干燥 , 除尘 他们 非常 很多 ,

把它们摊在筛子上晾干，并掸去大量的灰尘。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [gʊd] [brɪsk] ['faɪə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] ; [wen] [draɪ][ɒn][wʌn] [saɪd] ,
and put a good brisk Fire into the Stove ; when dry on one Side ,
和 放 一个 好的 轻快 火 进入 这 火炉 ; 什么时候 干燥 在 一 边 ,

在炉子里生起旺火；当炉子的一侧烤干后，

[tɜːn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ; [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [draɪ] , [pʊt]
turn them and dust them on the other ; and when quite dry , put
转动 他们 和 灰尘 他们 在 这 其他 ; 和 什么时候 相当 干燥 , 放
[ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)][bɒks] .
them into your Box .
他们 进入 你的 盒子 .

将它们翻过来，在另一面掸去灰尘；待其完全干燥后，放入盒子中。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

糖果制作艺术，(The Art of Confectionary Shewing the Various) 第2/3页

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 30]
[页 -]

[第30页]

[tuː; tə] [meɪk] - - [peɪst] .
To make Goosberry - Paste .
到 制作 - - 粘贴 .

制作醋栗酱。

[teɪk] [ðə; ði] - [wen] [fʊl] [ɡrəʊn] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː]
Take the Goosberries when full grown , wash them , and put them into
拿 这 - 什么时候 满的 生长 , 洗 他们 , 和 放 他们 进入
[jɔː(r); jə(r)] [prɪˈzɜːrv] [pæn] ,
your preserving Pan ,
你的 保存 平底锅 ,

把成熟的醋栗取下来，洗净，放入你的果酱锅里。

[wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] [sprɪŋ] - [ˈwɔːtə(r)] [æz; əz] [wɪl] [ˈɔːlməʊst] [ˈkʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
with as much Spring - water as will almost cover them ,
和 作为 很多 春天 - 水 作为 将要 几乎 覆盖 他们 ,

用泉水浇灌，直到几乎完全淹没它们。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ˈveri] [kwɪk] [ɔːl] [tuː; tə] [ə; eɪ] - ;
and boil them very quick all to a Pommish ;
和 熬 他们 非常 快的 全部 到 一个 - ;

用英国佬的话说，把它们很快煮熟；

[ðen] [struː] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [heə(r)] - [sɪv] [ˈəʊvə(r)] [æn; ən] [ˈɜːθn] [pɒt] [ɔː(r)] [pæn] ,
then strew them on a Hair - sieve over an earthen Pot or Pan ,
然后 肸 他们 在 一个 头发 - 筛 超过 一个 土 锅 或者 平底锅 ,

然后将它们撒在陶罐或陶盘上的毛筛上，

[ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] ; [ðen] [tuː; tə] [ˈevri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðɪs] [peɪst] ,
and press out all the Juice ; then to every Pound of this Paste ,
和 按 出去 全部 这 汁 ; 然后 到 每一个 磅 的 这 粘贴 ,

并将所有汁液压榨出来；然后，每磅这种糊状物，

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [kræks] ;
take one Pound and two Ounces of Sugar , and boil it till it cracks ;
拿 一 磅 和 二 盎司 的 糖 , 和 熬 它 直到 它 裂缝 ;

取一磅二盎司糖，煮至糖裂开；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [peɪst] ,
then take it from the Fire and put in your Paste ,
然后 拿 它 从 这 火 和 放 在 你的 粘贴 ,

然后把它从火上取下来，放入你的酱料中。

[ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ ˈtiː] [wel] [ˈəʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊɡə(r)] [ɪz] [ˈveri] [wel] [ɪnˈkɔːpəreɪtɪd] [wɪð]
and mix it well over a slow Fire till the Sugar is very well incorporated with
和 混合 它 出色地 超过 一个 慢的 火 直到 这 糖 是 非常 出色地 公司 和
[ðə; ði] [peɪst] ;
the Paste ;
这 粘贴 ;

用小火搅拌，直到糖与糊状物完全融合；

[ðen] [skʌm] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [peɪst] - [pɒts] , [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] [ə'gen] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] ,
then scum it and fill your Paste - Pots , then scum them again , and when cold ,
然后 浮渣 它 和 充满 你的 粘贴 - 锅 , 然后 浮渣 他们 再次 , 和 什么时候 寒冷的 ,

然后撇去浮沫，装入糊状物罐中，再撇去浮沫，冷却后，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] , [ænd; ənd] [wen] ['krʌstɪd] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] , [tɜːn] [ðem; ðəm] ,
put them into the Stove , and when crusted on the Top , turn them ,
放 他们 进入 这 火炉 , 和 什么时候 结壳 在 这 顶部 , 转动 他们 ,

把它们放进炉子里，等表面结皮后翻面。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] [ə'gen] , [ænd; ənd] [wen] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [draɪ] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [lɒŋ] ['piːsɪz] ,
and set them in the Stove again , and when a little dry , cut them in long Pieces ,
和 放 他们 在 这 火炉 再次 , 和 什么时候 一个 小的 干燥 , 切 他们 在 长的 件 ,

然后再次放入炉子里烤，稍微晾干后，切成条状。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [draɪ] [kwaɪt] ; [ænd; ənd] [wen] [səʊ] ['krʌstɪd] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [beə(r)] ['tʌtʃɪŋ] ,
and set them to dry quite ; and when so crusted that they will bear touching ,
和 放 他们 到 干燥 相当 ; 和 什么时候 所以 结壳 那 他们 将要 熊 接触 ,

然后让它们彻底晾干；当它们表面结壳到可以触摸时，

[tɜːn] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] [ænd; ənd] [draɪ] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [saɪd] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [bɒks] .
turn them on Sieves and dry the other Side , then put them into your Box .
转动 他们 在 筛子 和 干燥 这 其他 边 , 然后 放 他们 进入 你的 盒子 .

将它们翻过来放在筛子上晾干另一面，然后放入盒子中。

[nəʊt] , [juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] [ðem; ðəm] [red] [ɔː(r)] [griːn] ,
Note , You may make them red or green ,
笔记 , 你 可能 制作 他们 红色的 或者 绿色的 ,

注意：你可以把它们涂成红色或绿色。

[baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] [wen] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [peɪst] [ɪz] [ɔːl] [mɪkst] , ['gɪvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [wɔːm] [ˌɔːltə'geðə(r)] .
by putting the Colour when the Sugar and Paste is all mixed , giving it a Warm altogether .
经过 推杆 这 颜色 什么时候 这 糖 和 粘贴 是 全部 混合 , 给予 它 一个 温暖的 共 .

在糖和膏体完全混合后加入色素，使整体呈现温暖的色调。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 31]
[页 -]

[第31页]

- [klɪə(r)] - [keɪks] .
Goosberry Clear - Cakes .
- 清除 - 蛋糕 .

醋栗透明蛋糕。

- [klɪə(r)] - [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ðə; ði] [peɪst] , [wɪð]
Goosberry Clear - Cakes are made after the same Manner as the Paste , with
- 清除 - 蛋糕 是 制成 后 这 相同的 方式 作为 这 粘贴 , 和
[ðɪs] ['dɪfrəns] ['əʊnli] ,
this Difference only ,
这 不同之处 仅有的 ,

醋栗透明蛋糕的制作方法与果酱相同，只有以下区别：

[ðæt] [juː; jʊ] [streɪn] [ðə; ði]['dʒeli] [θruː] [ðə; ði][bæg] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
that you strain the Jelly through the Bag before you weigh it for Use .
那 你 拉紧 这 果冻 通过 这 包 前 你 称重 它 为了 使用 .

使用前，请先将果冻通过袋子过滤，然后再称重。

[tuː; tə][draɪ] ['tʃeriz] .
To dry Cherries .
到 干燥 樱桃 .

将樱桃晒干。

[stəʊn] [jɔː(r); jə(r)] ['tʃeriz] [ænd; ənd] [weɪ] [ðem; ðəm] , [tuː; tə] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] ['tʃeriz] [pʊt] [tuː]
Stone your Cherries and weigh them , to eight Pounds of Cherries put two
石头 你的 樱桃 和 称重 他们 , 到 八 英镑 的 樱桃 放 二
[paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Pounds of Sugar ,
英镑 的 糖 ,

将樱桃去核并称重，8磅樱桃配2磅糖。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] : [pʊt] [ðə; ði] ['tʃeriz] [tuː; tə][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,
boil it till it blows very strong : put the Cherries to the Sugar ,
熬 它 直到 它 打击 非常 强的 : 放 这 樱桃 到 这 糖 ,

煮至沸腾冒出浓烟：将樱桃放入糖中，

[ænd; ənd] [hiːt] [ðem; ðəm][baɪ] [dɪ'griːz] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['θʌrəli] ['meltɪd] , [fɔː(r); fə(r)] [wen]
and heat them by Degrees till the Sugar is thoroughly melted , for when
和 热 他们 经过 学位 直到 这 糖 是 彻底 融化 , 为了 什么时候
[ðə; ði] ['tʃeriz] [kʌm] [ɪn] ,
the Cherries come in ,
这 樱桃 来 在 ,

然后逐渐加热，直到糖完全融化，等樱桃放进去的时候。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [səʊ] [kuːl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [siːm] [laɪk] [gluː] ,
it will so cool the Sugar that it will seem like Glew ,
它 将要 所以 凉爽的 这 糖 那 它 将要 似乎 喜欢 格鲁 ,

它会使糖冷却到看起来像凝固物一样。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][juː; jʊ] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪə(r)][æt; ət][fɜːst] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɪn'deɪndʒə(r)][ðə; ði]
and should you put it on a quick Fire at first , it will endanger the
和 应该 你 放 它 在 一个 快的 火 在 第一的 , 它 将要 危害 这
['bɜːnɪŋ] ;
Burning ;
燃烧 ;

如果一开始就把它放在明火上快速燃烧，会危及燃烧物；

[wen] [juː; jʊ][faɪnd][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz][ɔːl] ['meltɪd] ,
when you find the Sugar is all melted ,
什么时候 你 寻找 这 糖 是 全部 融化 ,

当你发现糖都融化了的时候，

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][æz; əz] [kwɪk] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [flaɪz] [ɔːl]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
then boil them as quick as possible till the Sugar flies all over them ,
然后 熬 他们 作为 快的 作为 可能的 直到 这 糖 苍蝇 全部 超过 他们 ,

然后尽快煮沸，直到糖溅得到处都是。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] ;
then scum them , and set them by in an earthen Pan ;
然后 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 在 一个 土 平底锅 ;

然后撇去浮沫，放在陶罐里备用；

[fɔː(r); fə(r)] [weə(r)] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [səʊ] [θɪn] ,
for where the Sugar is so thin ,
为了 在哪里 这 糖 是 所以 薄的 ,

在糖层如此稀薄的地方，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [æpt] [tuː; tə] - [ɪn] [ə; eɪ] ['kɒpə(r)] [ɔː(r)] [brɑːs] , [ɔː(r)] [steɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] ;
it will be apt to cancker in a Copper or Brass , or stain in a Silver ;
它 将要 是 易于 到 - 在 一个 铜 或者 黄铜 , 或者 弄脏 在 一个 银 ;

在铜器或黄铜器上容易出现裂纹，在银器上容易出现污渍；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['raɪzɪz] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['tʃeriz] ,
the next Day drain them , and boil the Sugar till it rises , then put in your Cherries ,
这 下一个 天 流走 他们 , 和 熬 这 糖 直到 它 上升 , 然后 放 在 你的 樱桃 ,

第二天沥干水分，将糖煮沸至糖水膨胀，然后放入樱桃。

[ænd; ənd]
and
和

和

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 32]
[页 -]

[第32页]

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ,
give them a Boil , scum them and set them by till the next Day ,
给 他们 一个 熬 , 浮渣 他们 和 放 他们 经过 直到 这 下一个 天 ,

将它们煮沸，撇去浮沫，然后放在一边直到第二天。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [sɪvz] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [hɒt] [stəʊv] .
then drain them and lay them out on Sieves , and dry them in a very hot Stove .
然后 流走 他们 和 躺 他们 出去 在 筛子 , 和 干燥 他们 在 一个 非常 热的 火炉 .

然后沥干水分，铺在筛子上，放在很热的炉子里烘干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['tʃeriz] ['lɪkwɪd] .
To preserve Cherries Liquid .
到 保存 樱桃 液体 .

为了保存樱桃汁。

[teɪk] [ðə; ði] [best] [mə'reləʊ] ['tʃeriz] [wen] [raɪp] , ['aɪðə(r)] [stəʊn] [ðem; ðəm] [ɔː(r)] [klɪp] [ðeə(r)] [stɔːks] ;
Take the best Morello Cherries when ripe , either stone them or clip their Stalks ;
拿 这 最好的 莫雷洛 樱桃 什么时候 成熟 , 任何一个 石头 他们 或者 夹子 他们的 茎 ;

挑选成熟后最好的莫雷洛樱桃，要么去核，要么剪掉梗；

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ,
and to every Pound take a Pound of Sugar , and boil it till it blows very strong ,
和 到 每一个 磅 拿 一个 磅 的 糖 , 和 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ,

每磅面粉加一磅糖，煮至沸腾冒出浓烈的气泡。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃeriz] , [ænd; ənd] [baɪ] [dɪ'gri:z] , [brɪŋ] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [bɔɪl] [æz; əz] [fɑ:st] [æz; əz] [ju:; jʊ] [kæn; kən] ,
then put in the Cherries , and by Degrees , bring them to boil as fast as you can ,
然后 放 在 这 樱桃 ， 和 经过 学位 ， 带来 他们 到 熬 作为 快速地 作为 你 能 ，

然后放入樱桃，分阶段尽快煮沸。

[ðæt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [meɪ] [kʌm] [ɔ:l] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] , [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ;
that the Sugar may come all over them , scum them and set them by ;
那 这 糖 可能 来 全部 超过 他们 ， 浮渣 他们 和 放 他们 经过 ；

让糖覆盖它们，使它们浮起泡沫，然后将它们丢弃；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔ:(r)] ['ʃʊgə(r)] [tu:; tə] [ðə; ði] [seɪm] [dɪ'gri:] , [ænd; ənd] [pʊt] [sʌm; səm] ['dʒeli] [ɒv; əv] ['kʌrənts] ,
the next Day boil some more Sugar to the same Degree , and put some Jelly of Currants ,
这 下一个 天 熬 一些 更多的 糖 到 这 相同的 程度 ， 和 放 一些 果冻 的 醋栗 ，

第二天，将剩余的糖煮至同样的温度，然后加入一些葡萄干果冻。

[drɔ:n] [æz; əz] [ˌhɪər'ɑ:ftə(r)] [daɪ'rektɪd] ; [fɔ:(r); fə(r)] [ɪg'zɑ:mp(ə)l] , [ɪf] [ju:; jʊ] [bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
drawn as hereafter directed ; For Example , if you boil one Pound of Sugar ,
绘制 作为 此后 指导 ； 为了 例子 ，如果 你 熬 一 磅 的 糖 ，

按以下指示绘制；例如，如果您煮沸一磅糖，

[teɪk] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['dʒeli] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃeriz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tu:; tə] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ;
take one Pint of Jelly , put in the Cherries and the Syrup to the Sugar ;
拿 一 品脱 的 果冻 ， 放 在 这 樱桃 和 这 糖浆 到 这 糖 ；

取一品脱果冻，放入樱桃和糖浆，加入糖；

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔ:l] [ə; eɪ] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] ; [skʌm] [ðem; ðəm] ,
then add the Jelly , and give all a Boil together ; scum them ,
然后 添加 这 果冻 ， 和 给 全部 一个 熬 一起 ； 浮渣 他们 ，

然后加入果冻，一起煮沸；撇去浮沫。

[ænd; ənd] [fɪl] [jɔ:(r); jə(r)] ['glɑ:sɪz] [ɔ:(r)] [pɒts] ; [teɪk] [keə(r)] [æz; əz] [ðeɪ] [ku:l] , [tu:; tə] [dɪ'spɜ:s] [ðem; ðəm] ['i:kwəli] ,
and fill your Glasses or Pots ; take Care as they cool , to disperse them equally ,
和 充满 你的 眼镜 或者 锅 ； 拿 关心 作为 他们 凉爽的 ， 到 分散 他们 同样地 ，

将液体倒入杯中或罐中；冷却时注意均匀分布。

[ɔ:(r)] ['ʌðəwaɪz] [ðeɪ] [wɪl] [swɪm] [ɔ:l] [tu:; tə] [ðə; ði] [tɒp] .
or otherwise they will swim all to the Top .
或者 否则 他们 将要 游泳 全部 到 这 顶部 .

否则它们就会全部游到水面。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 33]
[页 -]

[第33页]

[tu:; tə] [drɔ:] ['dʒeli] [ɒv; əv] ['kʌrənts] .
To draw Jelly of Currants .
到 画 果冻 的 醋栗 .

画葡萄干果冻。

[wɒʃ] [wel] [jɔ:(r); jə(r)] ['kʌrənts] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [jɔ:(r); jə(r)] [pæn] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] ;
Wash well your Currants , put them into your Pan , and mash them ;
洗 出色地 你的 醋栗 ， 放 他们 进入 你的 平底锅 ， 和 捣碎 他们 ；

将葡萄干洗净，放入锅中捣碎；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] - ;
then put in a little Water and boil them to a Pommish ;
然后 放 在 一个 小的 水 和 熬 他们 到 一个 - ;

然后加入少量水，煮至英式风味；

[ðen] [struː] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl] [jɔː(r); jə(r)] [dʒuːs] ,
then strew it on a Sieve , and press out all your Juice ,
然后 肸 它 在 一个 筛 , 和 按 出去 全部 你的 汁 ,

然后把它铺在筛子上，压出所有的汁液。

[ɒv; əv] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪk] [ðə; ði] ['dʒeli] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [ðə; ði] [wet] [swiːt] - [miːts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [red] .
of which you make the Jelly for all the wet Sweet - meats that are red .
的 哪个 你 制作 这 果冻 为了 全部 这 湿的 甜的 - 肉类 那 是 红色的 .

用这些果冻来制作所有红色的湿润甜食。

[nəʊt] , [weə(r)] [waɪt] ['kʌrənt] - ['dʒeli] [ɪz] [prɪ'skraɪbd] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [drɔːn] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ;
Note , Where white Currant - Jelly is prescribed , it is to be drawn after the same Manner ;
笔记 , 在哪里 白色的 黑醋栗 - 果冻 是 规定 , 它 是 到 是 绘制 后 这 相同的 方式 ;

注意，凡处方中规定使用白醋栗果冻的，均应按相同方法制备；

[bʌt; bət] [əb'zɜːv] [juː; jʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [fɜːst] .
but observe you strain it first .
但 观察 你 拉紧 它 第一的 .

但请注意，要先过滤一下。

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃeri] - [peɪst] .
To make Cherry - Paste .
到 制作 樱桃 - 粘贴 .

制作樱桃酱。

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [mə'reləʊ] ['tʃeriz] , [stəʊn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [dʒuːs] [aʊt] ;
Take two Pounds of Morello Cherries , stone them and press the Juice out ;
拿 二 英镑 的 莫雷洛 樱桃 , 石头 他们 和 按 这 汁 出去 ;

取两磅莫雷洛樱桃，去核，榨汁；

[draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ; [ðen] [weɪ] [ðem; ðəm] ,
dry them in a Pan and mash them over the Fire ; then weigh them ,
干燥 他们 在 一个 平底锅 和 捣碎 他们 超过 这 火 ; 然后 称重 他们 ,

将它们放在平底锅中烘干，然后在火上捣碎；然后称重。

[ænd; ənd] [teɪk] [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] ['biːt(ə)n] ['veri] [faɪn] ;
and take their Weight in Sugar beaten very fine ;
和 拿 他们的 重量 在 糖 被打败 非常 美好的 ;

并以打发至极细的糖的重量作为基准；

[hiːt] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [wel] [mɪkst] ,
heat them over the Fire till the Sugar is well mixed ,
热 他们 超过 这 火 直到 这 糖 是 出色地 混合 ,

用火加热至糖完全溶解。

[ðen] [dres] [ðem; ðəm] [ɒn] [pleɪts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [dʌst] [ðem; ðəm] [wen] [kəʊld] ,
then dress them on Plates or Glasses , dust them when cold ,
然后 裙子 他们 在 盘子 或者 眼镜 , 灰尘 他们 什么时候 寒冷的 ,

然后将它们盛放在盘子或玻璃杯中，冷却后掸去灰尘。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] .
and put them into the Stove to dry .
和 放 他们 进入 这 火炉 到 干燥 .

然后把它们放进炉子里烘干。

[tuː; tə][draɪ] [ˈkʌrənts] [ɪn] [ˈbʌntʃɪz] .
To dry Currants in Bunches .
到 干燥 醋栗 在 一束 .

将葡萄干成束晾干。

[stəʊn] [jɔː(r); jə(r)] [ˈkʌrənts] [ænd; ənd][taɪ][ðem; ðəm][ʌp][ɪn][ˈlɪt(ə)l] [ˈbʌntʃɪz] ,
Stone your Currants and tie them up in little Bunches ,
石头 你的 醋栗 和 领带 他们 向上 在 小的 一束 ,

将葡萄干去石，然后捆成小束。

[ænd; ənd][tuː; tə] [ˈevri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈkʌrənts] [juː; jʊ][mʌst; məst][bɔɪl] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] ,
and to every Pound of Currants you must boil two Pounds of Sugar ,
和 到 每一个 磅 的 醋栗 你 必须 熬 二 英镑 的 糖 ,

每磅葡萄干需要煮两磅糖，

[tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bləʊz] [ˈveri] [strɒŋ] , [ðen] [slɪp][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌrənts] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl] [ˈveri] [fɑːst] ,
till it blows very strong , then slip in the Currants , and let them boil very fast ,
直到 它 打击 非常 强的 , 然后 滑 在 这 醋栗 , 和 让 他们 熬 非常 快速地 ,

等到风力非常强劲时，放入葡萄干，快速煮沸。

[tɪl] [ðə; ði][ˈʃʊgə(r)] [flaɪz] [ɔːl] [ˈəʊvə(r)][ðem; ðəm] ; [let][ðem; ðəm][ˈset(ə)l][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən][ˈaʊə(r)] ,
till the Sugar flies all over them ; let them settle a Quarter of an Hour ,
直到 这 糖 苍蝇 全部 超过 他们 ; 让 他们 定居 一个 四分之一 的 一个 小时 ,

直到糖粉溅得到处都是；让它们静置一刻钟。

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm] [əˈgen] [tɪl] [ðə; ði][ˈʃʊgə(r)][ˈraɪzɪz][ˈɔːlməʊst][tuː; tə][ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] ,
then boil them again till the Sugar rises almost to the Top of the Pan ,
然后 熬 他们 再次 直到 这 糖 上升 几乎 到 这 顶部 的 这 平底锅 ,

然后再次煮沸，直到糖几乎浮到锅顶。

[ðen] [let][ðem; ðəm][ˈset(ə)l] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ;
then let them settle , scum them , and set them by till next Day ;
然后 让 他们 定居 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 直到 下一个 天 ;

然后让它们沉淀，撇去浮渣，放在一边直到第二天；

[ðen] [juː; jʊ][mʌst; məst] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] ,
then you must drain them , and lay them out ,
然后 你 必须 流走 他们 , 和 躺 他们 出去 ,

然后你必须把它们沥干，并摊开。

[ˈteɪkɪŋ] [keə(r)][tuː; tə] [spred] [ðə; ði] [sprɪgz] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt] [draɪ] [klɑːgd] [təˈgeðə(r)] :
taking Care to spread the Sprigs that they may not dry clogged together :
采取 关心 到 传播 这 枝条 那 他们 可能 不是 干燥 堵塞 一起 :

注意将枝条摊开，以免它们干燥后粘连在一起：

[ðen] [dʌst] [ðem; ðəm] [ˈveri] [mʌtʃ] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɒt] [stəʊv] .
then dust them very much , and dry them in a hot Stove .
然后 灰尘 他们 非常 很多 , 和 干燥 他们 在 一个 热的 火炉 .

然后掸去大量灰尘，放在热炉子里烘干。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈkʌrənts] [ɪn][ˈdʒeli] .
To preserve Currants in Jelly .
到 保存 醋栗 在 果冻 .

将葡萄干制成果冻。

[stəʊn] [jɔː(r); jə(r)] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][klɪp] [ɒf] [ðə; ði] [blæk] [tɒps] , [ænd; ənd][strɪp][ðem; ðəm][frɒm; frəm]
Stone your Currants , and clip off the black Tops , and strip them from
石头 你的 醋栗 , 和 夹子 离开 这 黑色的 最高额 , 和 条 他们 从
[ðə; ði] [stɔːks] ,
the Stalks ,
这 茎 ,

将醋栗去核，剪掉黑色的顶部，然后将它们从茎上摘下来。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [bɔɪl] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ,
and to every Pound boil two Pounds of Sugar till it blows very strong ,
和 到 每一个 磅 熬 二 英镑 的 糖 直到 它 打击 非常 强的 ,

每磅牛肉要加入两磅糖，煮至沸腾冒出浓烈的气泡。

[ðen] [slɪp][ɪn][ðə; ði] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [kwɪk] [bɔɪl] ,
then slip in the Currants , and give them a quick Boil ,
然后 滑 在 这 醋栗 , 和 给 他们 一个 快的 熬 ,

然后放入葡萄干，快速煮沸。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [ðen] [gɪv]
then take them from the Fire and let them settle a little ; then give
然后 拿 他们 从 这 火 和 让 他们 定居 一个 小的 ; 然后 给
[ðem; ðəm][ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] ,
them another Boil ,
他们 其他 熬 ,

然后将它们从火上移开，让它们稍微沉淀一下；然后再煮一次。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['kʌrənt] - ['dʒeli] , [drɔːn]
and put in a Pint of Currant - Jelly , drawn
和 放 在 一个 品脱 的 黑醋栗 - 果冻 , 绘制

然后放入一品脱的醋栗果冻，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 35]
[页 -]

[第35页]

[æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn][piː] . - ; [bɔɪl] [ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] ,
as directed in p . 33 ; boil all well together ,
作为 指导 在 p . - ; 熬 全部出色地 一起 ,

按照第33页的指示；将所有材料一起煮沸。

[tɪl] [juː; jʊ] [siː] [ðə; ði]['dʒeli] [wɪl] [fleɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['skʌmə(r)] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm]
till you see the Jelly will flake from the Scummer ; then remove it from
直到 你 看 这 果冻 将要 薄片 从 这 笊 ; 然后 消除 它 从
[ðə; ði]['faɪə(r)] ,
the Fire ,
这 火 ,

直到看到果冻从浮渣上脱落；然后将其从火中取出。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)]
and let it settle a little ; then scum them , and put them into your
和 让 它 定居 一个 小的 ; 然后 浮渣 他们 , 和 放 他们 进入 你的
['glɑːsɪz] ;
Glasses ;
眼镜 ;

让它稍微沉淀一下；然后撇去浮沫，放入你的杯子里；

[bʌt; bət][æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] , [teɪk] [keə(r)][tuː; tə] [dɪ'spɜːs] [ðem; ðəm] ['iːkwəli] .
but as they cool , take Care to disperse them equally .
但 作为 他们 凉爽的 , 拿 关心 到 分散 他们 同样地 .

但冷却时，要注意将它们均匀分散开来。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:v] ['vaɪələt] - [plʌm] .
To preserve Violet - Plumbs .
到 保存 紫色 - 普拉姆斯 .

为了保存紫罗兰。

['vaɪələt] [plʌm] [ɑ:(r); ə(r)][ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] ['jeləʊ] , [ænd; ənd][ɑ:(r); ə(r)][raɪp][ɪn][ðə; ði] [mʌnθ] [ɒv; əv]
Violet Plumbs are a long Time Yellow , and are ripe in the Month of
紫色 普拉姆斯 是 一个 长的 时间 黄色的 , 和 是 成熟 在 这 月 的
[dʒu:n] ,
June ,
六月 ,

紫罗兰李子是一种长黄李子，在六月份成熟。

[wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] [prɪ'zɜ:vd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] ; [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntu:]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [dʒʌst] [ɪ'nʌf]
which are preserved as follows ; put them into clarified Sugar , just enough
哪个 是 保存完好 作为 跟随 ; 放 他们 进入 澄清 糖 , 只是 足够的
[tu:; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,
to cover them ,
到 覆盖 他们 ,

保存方法如下：将它们放入澄清的糖中，糖的量刚好没过它们即可。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm] ['prɪti] [kwɪk] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ðem; ðəm][ə'gen] [æz; əz][bɪ'fɔ:(r)] ;
and boil them pretty quick ; the next Day boil them again as before ;
和 熬 他们 漂亮的 快的 ; 这 下一个 天 熬 他们 再次 作为 前 ;

快速煮熟；第二天再按之前的方法煮熟；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑ:ftə(r)] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ə'gen] , [ænd; ənd] [teɪk] [ə'weɪ] [ðeə(r)] [skɪnz] ,
the Day after drain them again , and take away their Skins ,
这 天 后 流走 他们 再次 , 和 拿 离开 他们的 皮肤 ,

第二天再把它们榨干，剥去它们的皮。

[wɪtʃ] [ju:; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ɔ:l] [fləʊn] [ɒf] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ]['ʃʊgə(r)] ,
which you will find all flown off , then put them into a Sugar ,
哪个 你 将要 寻找 全部 飞行 离开 , 然后 放 他们 进入 一个 糖 ,

你会发现它们都被飞走了，然后把它们放进糖罐里。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bləʊz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [bɔɪl] ;
boil it till it blows a little , give them a Boil ;
熬 它 直到 它 打击 一个 小的 , 给 他们 一个 熬 ;

煮至略微冒泡，煮沸；

[ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [bɔɪl] [sʌm; səm][mɔ:(r)]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bləʊz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]
the Day following boil some more Sugar till it blows a little , give them a
这 天 下列的 熬 一些 更多的 糖 直到 它 打击 一个 小的 , 给 他们 一个
[bɔɪl] ;
Boil ;
熬 ;

第二天，再煮一些糖，直到糖稍微冒泡，然后煮沸；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm][mɔ:(r)]['ʃʊgə(r)][tu:; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] , [pʊt][ðə; ði] [plʌm] [ɪn][ðə; ði]
the next Day boil some more Sugar to blow very strong , put the Plumbs in the
这 下一个 天 熬 一些 更多的 糖 到 吹 非常 强的 , 放 这 普拉姆斯 在 这
['sɪrəp] ,
Syrup ,
糖浆 ,

第二天，再熬一些糖，直到糖浆非常浓稠，然后把李子放进糖浆里。

[bɔɪl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ]
boil a little , and scum them ; the next Day drain them , and lay
熬 一个 小的 ， 和 浮渣 他们 ； 这 下一个 天 流走 他们 ， 和 躺
[ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,
them out to dry ,
他们 出去 到 干燥 ，

稍微煮一下，撇去浮沫；第二天沥干水分，摊开晾干。

[bʌt; bət] [dʌst] [ðem; ðəm] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] .
but dust them before you put them into the Stove .
但 灰尘 他们 前 你 放 他们 进入 这 火炉 .

但放入炉灶前请先掸去灰尘。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 36]
[页 -]

[第36页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊəz] .
To preserve Orange - Flowers .
到 保存 橙子 - 花朵 .

为了保存橙花。

[teɪk] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊəz] [dʒʌst] [æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['əʊpən] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ]
Take the Orange - Flowers just as they begin to open , put them into boiling
拿 这 橙子 - 花朵 只是 作为 他们 开始 到 打开 ， 放 他们 进入 沸腾
['wɔːtə(r)] ,
Water ,
水 ，

趁橙花刚开始绽放时，将它们放入沸水中。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] ['veri] [kwɪk] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ,
and let them boil very quick till they are tender ,
和 让 他们 熬 非常 快的 直到 他们 是 投标 ，

快速煮至软烂即可。

['pʊtɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['lemənz] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] , [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [waɪt] ;
putting in a little Juice of Lemons as they boil , to keep them white ;
推杆 在 一个 小的 汁 的 柠檬 作为 他们 熬 ， 到 保持 他们 白色的 ；

煮沸时加入少许柠檬汁，以保持柠檬汁洁白；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] ['keəfəli] [bɪ'twiːn] [tuː] ['næpkɪnz] ; [ðen] [pʊt]
then drain them and dry them carefully between two Napkins ; then put
然后 流走 他们 和 干燥 他们 小心 之间 二 餐巾纸 ； 然后 放
[ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] ,
them into a clarified Sugar ,
他们 进入 一个 澄清 糖 ，

然后沥干水分，用两张餐巾纸仔细擦干；然后放入澄清的糖水中。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,
as much as will cover them ; the next Day drain the Syrup ,
作为 很多 作为 将要 覆盖 他们 ； 这 下一个 天 流走 这 糖浆 ，

用糖浆覆盖住它们；第二天沥干糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [smuːð] ; [wen] ['ɔːlməʊst] [kəʊld] , [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['flaʊəz] ;
and boil it a little smooth ; when almost cold , pour it on the Flowers ;
和 熬 它 一个 小的 光滑的 ；什么时候 几乎 寒冷的 ， 倒 它 在 这 花朵 ；

煮至略微顺滑；待其快凉时，浇在花朵上；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [juː; jʊ] [meɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,
the Day after you may drain them and lay them out to dry ,
这 天 后 你 可能 流走 他们 和 躺 他们 出去 到 干燥 ，

第二天就可以沥干水分，摊开晾干。

['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] .
dusting them a very little .
除尘 他们 一个 非常 小的 .

轻轻掸掉一点灰尘。

[tuː; tə][pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['dʒeli] .
To put them in Jelly .
到 放 他们 在 果冻 .

把它们放进果冻里。

['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'zɜːvd] , [æz; əz][bɪ'fɔː(r)][daɪ'rɛktɪd] , [juː; jʊ][mʌst; məst]['klærəfaɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
After they are preserved , as before directed , you must clarify a little
后 他们 是 保存完好 , 作为 前 指导 , 你 必须 阐明 一个 小的
[mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] ,
more Sugar ,
更多的 糖 ,

按照之前的指示保存好之后，还需要再澄清一些糖。

[wɪð] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ]['dʒeli][ɒv; əv]['kɑdlɪnz] , [wɪtʃ] , [wen] ['redi]
with Orange - Flower - Water , and make a Jelly of Codlins , which , when ready
和 橙子 - 花 - 水 , 和 制作 一个 果冻 的 鳕鱼 , 哪个 , 什么时候 准备好
,
,
,

用橙花水，做成鳕鱼果冻，做好后，

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['flaʊəz] ['sɪrəp] [ænd; ənd][ɔːl] ; [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] ,
put in the Flowers Syrup and all ; give them a Boil , scum them ,
放 在 这 花朵 糖浆 和 全部 ; 给 他们 一个 熬 , 浮渣 他们 ,

把花、糖浆和所有东西都放进去；煮沸，撇去浮沫。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] [ɔː(r)][pɒts] .
and put them into your Glasses or Pots .
和 放 他们 进入 你的 眼镜 或者 锅 .

然后把它们放进你的杯子或罐子里。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 37]
[页 -]

[第37页]

[nəʊt] , [wen] [juː; jʊ][bɔɪl][ðə; ði]['sɪrəp] , [juː; jʊ][mʌst; məst][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː]['wɒnts] ,
Note , When you boil the Syrup , you must add Sugar if it wants ,
笔记 , 什么时候 你 熬 这 糖浆 , 你 必须 添加 糖 如果 它 想要 ,

注意：熬制糖浆时，如果需要，必须加糖。

[æz; əz] [wel] [ɪn][ðə; ði] ['wɜːkɪŋ] [ðə; ði] ['fɔːgəʊɪŋ] [fruːts] , [æz; əz] [ðiːz] .
as well in the Working the foregoing Fruits , as these .
作为 出色地 在 这 在职的 这 前文 水果 , 作为 这些 .

以及在运用上述成果时，也如这些一样。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - [keɪks] .
To make Orange - Flower - Cakes .
到 制作 橙子 - 花 - 蛋糕 .

制作橙花蛋糕。

[teɪk] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊəz] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][feə(r)]['wɔːtə(r)]
Take four Ounces of the Leaves of Orange - Flowers , put them into fair Water
拿 四 盎司 的 这 树叶 的 橙子 - 花朵 , 放 他们 进入 公平的 水
[fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [æn; ən]['aʊə(r)] ,
for about an Hour ,
为了 关于 一个 小时 ,

取四盎司橙花叶子，放入清水中浸泡约一小时，

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [tuː] ['næpkɪnz] ,
then drain them and put them between two Napkins ,
然后 流走 他们 和 放 他们 之间 二 餐巾纸 ,

然后沥干水分，放在两张餐巾纸中间。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn] [rəʊl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [bruːzd] ;
and with a Rolling - pin roll them till they are bruised ;
和 和 一个 滚动 - 别针 卷 他们 直到 他们 是 瘀伤 ;

用擀面杖擀至它们出现瘀伤；

[ðen] [hæv; həv] ['redi] [bɔɪld] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] - [rɪ'faɪnd] - ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bluːm] [dɪ'griː]
then have ready boiled one Pound of Double - refined - sugar to a bloom Degree
然后 有 准备好 煮沸 一 磅 的 双倍的 - 精制 - 糖 到 一个 盛开 程度

; [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊəz] ,
; put in the Flowers ,
; 放 在 这 花朵 ,

然后准备好一磅双倍精制糖，煮至糖化程度；放入鲜花，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] [ðə; ði] [seɪm] [dɪ'griː] [ə'gen] , [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː]
and boil it till it comes to the same Degree again , then remove it
和 熬 它 直到 它 来 到 这 相同的 程度 再次 , 然后 消除 它

[frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
from the Fire ,
从 这 火 ,

再次煮沸至相同温度后，关火。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ;
and let it cool a little ;
和 让 它 凉爽的 一个 小的 ;

让它稍微冷却一下；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [graɪnd] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɔː(r)] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] ,
then with a Spoon grind the Sugar to the Bottom or Sides of the Pan ,
然后 和 一个 勺子 研磨 这 糖 到 这 底部 或者 侧面 的 这 平底锅 ,

然后用勺子将糖磨到锅底或锅边。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [waɪt] , [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] ['peɪpəz] [ɔː(r)] [kɑːdz] ,
and when it becomes white , pour it into little Papers or Cards ,
和 什么时候 它 变成 白色的 , 倒 它 进入 小的 文件 或者 牌 ,

当它变成白色时，把它倒入小纸片或卡片中。

[meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['drɪpɪŋ] - [pæn] ; [wen] [kwaɪt] [kəʊld] , [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv]
made in the Form of a Dripping - pan ; when quite cold , take them out of
制成 在 这 形式 的 一个 滴落 - 平底锅 ; 什么时候 相当 寒冷的 , 拿 他们 出去 的

[ðə; ði] [pænz] ,
the Pans ,
这 平底锅 ,

用滴油盘盛装；待其完全冷却后，从盘中取出。

[ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] .
and dry them a little in a Stove .
和 干燥 他们 一个 小的 在 一个 火炉 .

然后在炉子里稍微烘干一下。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 38]
[页 -]

[第38页]

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - [peɪst] .
To make Orange - Flower - Paste .
到 制作 橙子 - 花 - 粘贴 .

制作橙花酱。

[bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði] [li:vz] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊəz] ['veri] ['tendə(r)] ;
Boil one Pound of the Leaves of Orange - Flowers very tender ;
熬 一 磅 的 这 树叶 的 橙子 - 花朵 非常 投标 ;

将一磅橙花叶煮至非常嫩;

[ðen] [teɪk] [tu:] [paʊndz] [ænd; ənd] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] - [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgə(r)][ɪn] [faɪn] ['paʊdə(r)] ;
then take two Pounds and two Ounces of double - refined Sugar in fine Powder ;
然后 拿 二 英镑 和 二 盎司 的 双倍的 - 精制 糖 在 美好的 粉末 ;

然后取两磅两盎司精制双份糖粉;

[ænd; ənd] [wen] [ju:; jʊ][hæv; həv] [bru:zd] [ðə; ði] ['flaʊəz] [tu:; tə][ə; eɪ] [pʌlp] ,
and when you have bruised the Flowers to a Pulp ,
和 什么时候 你 有 瘀伤 这 花朵 到 一个 纸浆 ,

当你把花朵揉成浆糊后,

[stɜ:(r)][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][baɪ] [dɪ'gri:z] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [ɔ:l] [ɪz][ɪn][ænd; ənd] [wel] ['meltɪd] ;
stir in the Sugar by Degrees over a slow Fire till all is in and well melted ;
搅拌 在 这 糖 经过 学位 超过 一个 慢的 火 直到 全部 是 在 和 出色地 融化 ;

用小火慢慢加入糖,边加边搅拌,直到全部加入并完全融化;

[ðen] [meɪk] ['lɪt(ə)l] [drɒps] [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] .
then make little Drops and dry them .
然后 制作 小的 滴 和 干燥 他们 .

然后将其制成小水滴并晾干。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:v] ['eɪprɪkɒts] [həʊl] .
To preserve Apricots whole .
到 保存 杏子 所有的 .

为了将杏子完整保存。

[teɪk] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts] [wen] [fʊl] [grəʊn] , [peə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðeə(r)] [stəʊnz] ;
Take the Apricots when full grown , pare them , and take out their Stones ;
拿 这 杏子 什么时候 满的 生长 , 削减 他们 , 和 拿 出去 他们的 石头 ;

将杏子完全成熟后,削去果皮,取出果核;

[ðen] [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntu:][ˌaɪ 'ti:] ,
then have ready a Pan of boiling Water , throw them into it ,
然后 有 准备好 一个 平底锅 的 沸腾 水 , 扔 他们 进入 它 ,

然后准备一锅沸水,把它们扔进去。

[ænd; ənd][skɔ:ld][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [raɪz][tu:; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ;
and scald them till they rise to the Top of the Water ;
和 烫伤 他们 直到 他们 上升 到 这 顶部 的 这 水 ;

用热水烫它们,直到它们浮出水面;

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ['keəfəli] [wɪð] [jɔ:(r); jə(r)] ['skʌmə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [tu:; tə] [dreɪn] ;
then take them out carefully with your Scummer , and lay them on a Sieve to drain ;
然后 拿 他们 出去 小心 和 你的 笊 , 和 躺 他们 在 一个 筛 到 流走 ;

然后小心地用滤网将它们取出,放在筛子上沥干水分;

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][jɔ:(r); jə(r)] [prɪ'zɜ:rv] [pæn] ,
then lay them in your preserving Pan ,
然后 躺 他们 在 你的 保存 平底锅 ,

然后将它们放入你的保鲜盘中,

[ænd; ənd] [pʊt] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] [tuː; tə] [bləʊ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm]
and put over them as much Sugar boiled to blow as will cover them
和 放 超过 他们 作为 很多 糖 煮沸 到 吹 作为 将要 覆盖 他们
,
,
,

然后在上面撒上足够多的沸腾糖，直到完全覆盖住它们为止。

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] [raʊnd] , [baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði] [pæn] [hɑːf] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
give them a Boil round , by setting the Pan half on the Fire ,
给 他们 一个 熬 圆形的 , 经过 环境 这 平底锅 一半 在 这 火 ,

给他们煮一锅，方法是把锅的一半放在火上。

[ænd; ənd] ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ; [ðen] [set] [ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
and turning it about as it boils ; then set it full on the Fire ,
和 转弯 它 关于 作为 它 沸腾 ; 然后 放 它 满的 在 这 火 ,

水沸腾后要不停搅拌；然后把锅放在火上。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kʌvəd] ['bɔɪlɪŋ] ; [ðen] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [ə; eɪ] [k'wɔː]
and let it have a covered Boiling ; then let them settle a Quar
和 让 它 有 一个 涵盖 沸腾 ; 然后 让 他们 定居 一个 夸尔

盖上盖子煮沸；然后静置一夸脱。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 39]
[页 -]

[第39页]

[tɜː] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [pɪk] [ðəʊz] [ðæt] [lʊk] [klɪə(r)] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] ,
ter of an Hour , and pick those that look clear to one Side ,
特尔 的 一个 小时 , 和 挑选 那些 那 看 清除 到 一 边 ,

一个小时后，挑选那些看起来明显偏向一侧的。

[ænd; ənd] [ðəʊz] [ðæt] [duː; də] [nɒt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ;
and those that do not to the other ;
和 那些 那 做 不是 到 这 其他 ;

以及那些不这样做的人；

[ðen] [bɔɪl] [ðæt] [saɪd] [ðæt] [ɪz] [nɒt] [klɪə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [klɪə(r)] ; [ænd; ənd] [æz; əz] [ðeɪ] [duː; də] [səʊ] ,
then boil that Side that is not clear till they become clear ; and as they do so ,
然后 熬 那 边 那 是 不是 清除 直到 他们 变得 清除 ; 和 作为 他们 做 所以 ,

然后把那不清澈的那一面煮沸，直到它变得清澈；当它变得清澈时，

[pɪk] [ðem; ðəm] [ə'weɪ] , [lest] [ðeɪ] [bɔɪl] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ; [wen] [juː; jʊ] [siː] [ðeɪ] [lʊk] [ɔːl] [ə'laɪk] ,
pick them away , lest they boil to a Paste ; when you see they look all alike ,
挑选 他们 离开 , 免得 他们 熬 到 一个 粘贴 ; 什么时候 你 看 他们 看 全部 同样 ,

把它们挑出来，免得煮成糊状；当你发现它们看起来都一样时，

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['kʌvəd] ['bɔɪlɪŋ] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ;
give them a covered Boiling , scum them , and set them by ;
给 他们 一个 涵盖 沸腾 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 ;

盖上盖子煮沸，撇去浮沫，然后放在一旁；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] ,
the next Day boil a little more Sugar to blow very strong , put it to the Apricots ,
这 下一个 天 熬 一个 小的 更多的 糖 到 吹 非常 强的 , 放 它 到 这 杏子 ,

第二天，再煮一些糖，熬至浓稠，然后倒入杏子中。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [bɔɪl] , [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm]
and give them a very good Boil , then scum them , and cover them
和 给 他们 一个 非常 好的 熬 , 然后 浮渣 他们 , 和 覆盖 他们
[wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)] ,
with a Paper ,
和 一个 纸 ,

把它们彻底煮沸，然后撇去浮沫，用纸盖住。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] ; [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
and put them into a Stove for two Days ; then drain them ,
和 放 他们 进入 一个 火炉 为了 二 天 ; 然后 流走 他们 ,

把它们放在炉子里烤两天；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə][draɪ] , [fɜːst] ['dʌstɪŋ] [ðə; ði] [pleɪts] [juː; jʊ] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] ,
and lay them out to dry , first dusting the Plates you lay them on ,
和 躺 他们 出去 到 干燥 , 第一的 除尘 这 盘子 你 躺 他们 在 ,

然后将它们摊开晾干，摊放它们的盘子要先掸掉灰尘。

[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ɪk'strɔːd(ə)n(ə)ri] [wel] , ['bləʊɪŋ] [ɒf] [wɒt] ['ʃʊgə(r)][laɪz] [waɪt] [ə'pɒn]
and then the Apricots , extraordinary well , blowing off what Sugar lies white upon
和 然后 这 杏子 , 非凡的 出色地 , 吹 离开 什么 糖 谎言 白色的 之上
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,

然后是杏子，非常好，吹掉了上面白色的糖分。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['veri] [wɔːm] [stəʊv] [tuː; tə][draɪ] , [ænd; ənd] [wen] [draɪ][ɒn][wʌn] [saɪd] ,
then put them into a very warm Stove to dry , and when dry on one Side ,
然后 放 他们 进入 一个 非常 温暖的 火炉 到 干燥 , 和 什么时候 干燥 在 一 边 ,

然后将它们放入非常温暖的炉子中烘干，当一面干燥后，

[tɜːn] [ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] [ə'gen] ; [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [draɪ] , [pæk] [ðem; ðəm] [ʌp] .
turn and dust them again ; and when quite dry , pack them up .
转动 和 灰尘 他们 再次 ; 和 什么时候 相当 干燥 , 盒 他们 向上 .

再翻过来掸掉灰尘；等完全干燥后，打包起来。

[nəʊt] , [ɪn][ðə; ði] ['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm][juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [keə(r)][ðeə(r)][biː; bi][nəʊ]['lɪt(ə)l] ['blædəz] [ɪn]
Note , In the turning them you must take Care there be no little Bladders in
笔记 , 在 这 转弯 他们 你 必须 拿 关心 那里 是 不 小的 膀胱 在
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,

注意，在翻转它们时，务必小心，确保里面没有小气囊。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪf] [ðeə(r)][biː; bi] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [prɪk] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ə; eɪ][pen] - [naɪf]
for if there be , you must prick them with a Point of a Pen - knife
为了 如果 那里 是 , 你 必须 刺 他们 和 一个 观点 的 一个 笔 - 刀
,
,
,

如果真有的话，你必须用小刀尖刺破它们。

[ænd; ənd] [skwiːz] [ðem; ðəm] [aʊt] , ['ʌðəwaɪz] [ðeɪ] [wɪl] [bləʊ] [ænd; ənd]['saʊə(r)] .
and squeeze them out , otherwise they will blow and sour .
和 挤 他们 出去 , 否则 他们 将要 吹 和 酸的 .

把它们挤出来，否则它们会胀气发酸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 40]
[页 -]

[第40页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['eɪprɪkɒt] - [tʃɪps] .

To preserve Apricot - Chips .

到 保存 杏 - 薯片 .

为了保存杏片。

[splɪt] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊnz] , [ðen] [peə(r)] [ðem; ðəm] ,

Split the Apricots , and take out the Stones , then pare them ,

分裂 这 杏子 , 和 拿 出去 这 石头 , 然后 削减 他们 ,

将杏子对半切开，取出果核，然后削皮。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɜːkjələ(r)] [fɔːm] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [naɪf] ;

and turn them into a circular form with your Knife ;

和 转动 他们 进入 一个 圆 形式 和 你的 刀 ;

用刀将它们削成圆形；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [pæn] [wɪ'ðaʊt] ['skɔːldɪŋ] ,

then put them into your Pan without scalding ,

然后 放 他们 进入 你的 平底锅 没有 烫 ,

然后将它们放入锅中，不要烫伤。

[ænd; ənd] [pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] ['veri] [smuːð] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,

and put as much Sugar boiled very smooth as will cover them ,

和 放 作为 很多 糖 煮沸 非常 光滑的 作为 将要 覆盖 他们 ,

加入足量的糖，将糖煮至非常细腻顺滑，足以覆盖住它们。

[ðen] ['mænɪdʒ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [æz; əz] [ðə; ði] [həʊl] ['eɪprɪkɒts] , [skʌm] [ðem; ðəm] ,

then manage them on the Fire as the whole Apricots , scum them ,

然后 管理 他们 在 这 火 作为 这 所有的 杏子 , 浮渣 他们 ,

然后像处理整颗杏子一样在火上处理它们，去除浮渣。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] ,

and set them in the Stove ; the next Day boil some more Sugar ,

和 放 他们 在 这 火炉 ; 这 下一个 天 熬 一些 更多的 糖 ,

然后把它们放进炉子里；第二天再煮一些糖。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['veri] [strɒŋ] , [ðen] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [smuːð] ;

to boil very strong , then drain the Syrup from the Apricots , and boil it very smooth ;

到 熬 非常 强的 , 然后 流走 这 糖浆 从 这 杏子 , 和 熬 它 非常 光滑的 ;

将糖浆煮至浓稠，然后将杏子中的糖浆沥出，再将杏子煮至顺滑；

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [freʃ] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;

then put it to the fresh Sugar , and give it a Boil ;

然后 放 它 到 这 新鲜的 糖 , 和 给 它 一个 熬 ;

然后将其放入新鲜的糖中，煮沸；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [fɜːst] [raʊnd] ,

then put in the Apricots and boil them first round ,

然后 放 在 这 杏子 和 熬 他们 第一的 圆形的 ,

然后放入杏子，先煮一遍。

[ænd; ənd] [ðen] [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kʌvəd] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['peɪpə(r)] ;

and then let them have a covered Boil , scum them , and cover them with a Paper ;

和 然后 让 他们 有 一个 涵盖 熬 , 浮渣 他们 , 和 覆盖 他们 和 一个 纸 ;

然后盖上盖子煮沸，撇去浮沫，再用纸盖住；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] , [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
then put them into the Stove for two or three Days , drain them ,
然后 放 他们 进入 这 火炉 为了 二 或者 三 天 , 流走 他们 ,

然后将它们放入炉子里煮两三天，沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , [fɜːst] ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] .
and lay them out to dry , first dusting them .
和 躺 他们 出去 到 干燥 , 第一的 除尘 他们 .

先掸去灰尘，然后摊开晾干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['eɪprɪkɒts] [ɪn] ['dʒeli] .
To preserve Apricots in Jelly .
到 保存 杏子 在 果冻 .

将杏子制成果冻保存。

[peə(r)] [ænd; ənd] [stəʊn] [jɔː(r); jə(r)] ['eɪprɪkɒts] , [ðen] [skɔːld] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [pæn] ,
Pare and stone your Apricots , then scald them a little , and lay them in your Pan ,
削减 和 石头 你的 杏子 , 然后 烫伤 他们 一个 小的 , 和 躺 他们 在 你的 平底锅 ,

将杏子削皮去核，稍微焯一下，然后放入平底锅中。

[ænd; ənd] [pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ;
and put as much clarified Sugar to them as will cover them ;
和 放 作为 很多 澄清 糖 到 他们 作为 将要 覆盖 他们 ;

加入足量的澄清糖，使糖能完全覆盖它们；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [smuːð] , [ðen]
the next Day drain the Syrup , and boil it smooth , then
这 下一个 天 流走 这 糖浆 , 和 熬 它 光滑的 , 然后

第二天，将糖浆沥干，然后煮至顺滑。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 41]
[页 -]

[第41页]

[slɪp] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] [wɪð] ['kɑdlɪnz] ,
slip in your Apricots , and boil as before ; the next Day make a Jelly with Codlins ,
滑 在 你的 杏子 , 和 熬 作为 前 ; 这 下一个 天 制作 一个 果冻 和 鳕鱼 ,

放入杏干，照之前的方法煮；第二天用鳕鱼干做果冻。

['bɔɪlɪŋ] [sʌm; səm] ['eɪprɪkɒts] [ə'mʌŋst] [ðem; ðəm] , [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['betə(r)] [teɪst] ;
boiling some Apricots amongst them , to give a better Taste ;
沸腾 一些 杏子 在 他们 , 到 给 一个 更好的 品尝 ;

在煮的过程中加入一些杏子，以增加口感；

[wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [bɔɪld] [ðə; ði] ['dʒeli] [tuː; tə] [ɪts] ['prɒpə(r)] [haɪt] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] [wɪð] [ðeə(r)] ['sɪrəp] ,
when you have boiled the Jelly to its proper Height , put in the Apricots with their Syrup ,
什么时候 你 有 煮沸 这 果冻 到 它是 恰当的 高度 , 放 在 这 杏子 和 他们的 糖浆 ,

当果冻煮至合适的高度后，放入杏子及其糖浆。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ; [wen] [ɪ'nʌf] , [skʌm] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] .
and boil all together ; when enough , scum them very well , and put them into your Glasses .
和 熬 全部 一起 ; 什么时候 足够的 , 浮渣 他们 非常 出色地 , 和 放 他们 进入 你的 眼镜 .

将所有食材一起煮沸；煮熟后，撇去浮沫，然后倒入杯中。

[tuː; tə] [meɪk] ['eɪprɪkɒt] - [peɪst] .
To make Apricot - Paste .
到 制作 杏 - 粘贴 .

制作杏酱。

[bɔɪl] [sʌm; səm] ['eɪprɪkɒts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [fʊl] [raɪp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pʌlp] ,
Boil some Apricots that are full ripe to a Pulp ,
熬 一些 杏子 那 是 满的 成熟 到 一个 纸浆 ,

将完全成熟的杏子煮成糊状，

[ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [faɪn] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ə; eɪ] [sɪv] ;
and rub the Fine of it thro ' a Sieve ;
和 擦 这 美好的 的 它 喉咙 - 一个 筛 ;

将细粉过筛；

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌlp] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
and to every Pound of Pulp take one Pound and two Ounces of fine Sugar ,
和 到 每一个 磅 的 纸浆 拿 一 磅 和 二 盎司 的 美好的 糖 ,

每磅果肉配一磅二盎司细砂糖，

['biːt(ə)n] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['veri] [faɪn] ['paʊdə(r)] ; [hiːt] [wel] [jɔː(r); jə(r)] [peɪst] , [ænd; ənd] [ðen] , [baɪ] [dɪ'griːz] ,
beaten to a very fine Powder ; heat well your Paste , and then , by Degrees ,
被打败 到 一个 非常 美好的 粉末 ; 热 出色地 你的 粘贴 , 和 然后 , 经过 学位 ,

将其捣成非常细的粉末；将糊状物充分加热，然后逐步加热，

[pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] ; [wen] [ɔːl] [ɪz] [ɪn] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['θʌrə] [hiːt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
put in your Sugar ; when all is in , give it a thorough Heat over the Fire ,
放 在 你的 糖 ; 什么时候 全部 是 在 , 给 它 一个 彻底 热 超过 这 火 ,

放入糖；全部放入后，用火彻底加热。

[bʌt; bət] [teɪk] [keə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ;
but take Care not to let it boil ;
但 拿 关心 不是 到 让 它 熬 ;

但要注意不要让它沸腾；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ænd; ənd] [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] ,
then take it off and scrape it all to one Side of the Pan ,
然后 拿 它 离开 和 刮 它 全部 到 一 边 的 这 平底锅 ,

然后把它取下来，刮到锅的一侧。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,
let it cool a little ,
让 它 凉爽的 一个 小的 ,

让它稍微冷却一下。

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn] [pleɪts] [ɪn] [wɒt] [fɔːm] [juː; jʊ] [pliːz] ,
then with a Spoon lay it out on Plates in what Form you please ,
然后 和 一个 勺子 躺 它 出去 在 盘子 在 什么 形式 你 请 ,

然后用勺子把它盛到盘子里，摆成你喜欢的任何形状。

[ðen] [dʌst] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] .
then dust them , and put them into the Stove to dry .
然后 灰尘 他们 , 和 放 他们 进入 这 火炉 到 干燥 .

然后掸掉灰尘，放入炉子里烘干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 42]
[页 -]

[第42页]

[tuː; tə] [meɪk] ['eɪprɪkɒt] [klɪə(r)] - [keɪks] .
To make Apricot Clear - Cakes .
到 制作 杏 清除 - 蛋糕 .

制作杏子透明蛋糕。

[fɜːst] , [drɔː] [ə; eɪ] ['dʒeli] [frɒm; frəm] ['kɑdlɪnz] , [ðen] [bɔɪl] [ɪn] [ðæt] ['dʒeli] [sʌm; səm] ['veri] [raɪp] ['eɪprɪkɒts] ,
First , draw a Jelly from Codlins , then boil in that Jelly some very ripe Apricots ,
第一的 , 画 一个 果冻 从 鳕鱼 , 然后 熬 在 那 果冻 一些 非常 成熟 杏子 ,

首先，从鳕鱼干中取出果冻，然后将一些熟透的杏子放入果冻中煮沸。

[wɪtʃ] [pres] [ə'pɒn] [ə; eɪ] [sɪv] ['əʊvə(r)] [æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] , [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [jɔː(r); jə(r)] ['dʒeli] - [bæg] ;
which press upon a Sieve over an earthen Pan , then strain it through your Jelly - bag ;
哪个 按 之上 一个 筛 超过 一个 土 平底锅 , 然后 拉紧 它 通过 你的 果冻 - 包 ;

将果酱压在陶罐上的筛子上，然后用果酱袋过滤。

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʒeli] [teɪk] [ðə; ði] [laɪk] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [faɪn] [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] ,
and to every Pound of Jelly take the like Quantity of fine Loaf - sugar ,
和 到 每一个 磅 的 果冻 拿 这 喜欢 数量 的 美好的 面包 - 糖 ,

每磅果冻配上等量的细砂糖，

[wɪtʃ] ['klærəfaɪ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,
which clarify , and boil till it cracks ; then put in the Jelly , and mix it well ,
哪个 阐明 , 和 熬 直到 它 裂缝 ; 然后 放 在 这 果冻 , 和 混合 它 出色地 ,

将水澄清，煮至水裂开；然后加入果冻，搅拌均匀。

[ðen] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [hiːt] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [skʌm] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] ;
then give it a Heat on the Fire , scum it and fill your Glasses ;
然后 给 它 一个 热 在 这 火 , 浮渣 它 和 充满 你的 眼镜 ;

然后把它放在火上加热，撇去浮沫，然后倒满你的杯子；

[ɪn] [ðə; ði] ['draɪɪŋ] , ['ɔːdə(r)] [ðem; ðəm] [æz; əz] [hæz; həz] [biːn] [ɔːl'redi] [daɪ'rɛktɪd] [ɪn] [piː] . - .
in the Drying , order them as has been already directed in p . 16 .
在 这 烘干 , 命令 他们 作为 有 到过 已经 指导 在 p . - .

在干燥过程中，按照第 16 页的指示进行排序。

[tuː; tə] [meɪk] [dʒæm] [ɒv; əv] ['eɪprɪkɒts] .
To make Jam of Apricots .
到 制作 果酱 的 杏子 .

制作杏子果酱。

[peə(r)] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊnz] , [breɪk] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['kɜːrnl] ,
Pare the Apricots , and take out the Stones , break them , and take out the Kernels ,
削减 这 杏子 , 和 拿 出去 这 石头 , 休息 他们 , 和 拿 出去 这 内核 ,

将杏子削皮去核，敲碎杏子，取出杏仁。

[ænd; ənd] [blɑːntʃ] [ðem; ðəm] ;
and blanch them ;
和 焯水 他们 ;

并将它们焯水；

[ðen] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv]['eɪprɪkɒts] [bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ,
then to every Pound of Apricots boil one pound of Sugar till it blows very strong ,
然后 到 每一个 磅 的 杏子 熬 一 磅 的 糖 直到 它 打击 非常 强的 ,

然后，每磅杏子加入一磅糖，煮至沸腾冒出浓浓的气泡。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [brɪsk] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] [brəʊk] ,
then put in the Apricots , and boil them very brisk till they are all broke ,
然后 放 在 这 杏子 , 和 熬 他们 非常 轻快 直到 他们 是 全部 打破 ,

然后放入杏子，用大火快速煮至全部煮烂。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] , [ænd; ənd] [bruːz] [ðem; ðəm] [wel] ,
then take them off , and bruise them well ,
然后 拿 他们 离开 , 和 挫伤 他们 出色地 ,

然后把它们脱下来，好好地弄伤它们。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['kɜːrnl] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ðem; ðəm] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
put in the Kernels and stir them all together over the Fire ,
放 在 这 内核 和 搅拌 他们 全部 一起 超过 这 火 ,

放入玉米粒，用火翻炒均匀。

[ðen] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] [wɪð] [ðem; ðəm] .
then fill your Pots or Glasses with them .
然后 充满 你的 锅 或者 眼镜 和 他们 .

然后将它们倒入你的罐子或杯子中。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 43]
[页 -]

[第43页]

[nəʊt] , [ɪf] [juː; jʊ] [faɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [swiːt] ,
Note , If you find it too sweet ,
笔记 , 如果 你 寻找 它 也 甜的 ,

注意：如果您觉得太甜，

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪt] - ['kʌrənt] - ['dʒeli] [tuː; tə] ['ʃɑːpən] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] ['laɪkɪŋ] .
you may put in a little White - Currant - Jelly to sharpen it to your Liking .
你 可能 放 在 一个 小的 白色的 - 黑醋栗 - 果冻 到 锐化 它 到 你的 喜欢 .

您可以根据自己的喜好加入少许白加仑果冻来调整口味。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ræsbɛriːz] ['lɪkwɪd] .
To preserve Rasberries Liquid .
到 保存 覆盆子 液体 .

保存覆盆子汁液。

[teɪk] [ðə; ði] ['lɑːdʒɪst] [ænd; ənd] [f'eəɹəst] [ræsbɛriːz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [get] ,
Take the largest and fairest Rasberries you can get ,
拿 这 最大 和 最公平 覆盆子 你 能 得到 ,

挑选你能找到的最大最漂亮的覆盆子，

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ræsbɛriːz] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
and to every Pound of Rasberries take one Pound and a Half of Sugar ,
和 到 每一个 磅 的 覆盆子 拿 一 磅 和 一个 一半 的 糖 ,

每磅覆盆子配一磅半糖，

['klærəfaɪ][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] ,

clarify it , and boil it till it blows very strong ; then put in the Rasberries ,

阐明 它 , 和 熬 它 直到 它 打击 非常 强的 ; 然后 放 在 这 覆盆子 ,

澄清后，煮至沸腾冒出浓浓的气泡；然后放入覆盆子。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [æz; əz] [fɑːst] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ,

and let them boil as fast as possible ,

和 让 他们 熬 作为 快速地 作为 可能的 ,

让它们尽快煮沸。

['struːɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [faɪn] ['biːt(ə)n] ['ʃʊgə(r)] [ɒn] [ðem; ðəm] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] ;

strewing a little fine beaten Sugar on them as they boil ;

散落 一个 小的 美好的 被打败 糖 在 他们 作为 他们 熬 ;

在水沸腾时撒上少许细砂糖；

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [hæd; həd] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] , [ðæt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['raɪzɪz] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,

when they have had a good Boil , that the Sugar rises all over them ,

什么时候 他们 有 有 一个 好的 熬 , 那 这 糖 上升 全部 超过 他们 ,

当它们煮熟后，糖分就会浮到它们表面。

[teɪk] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] ,

take them from the Fire , and let them settle a little , then give them another Boil ,

拿 他们 从 这 火 , 和 让 他们 定居 一个 小的 , 然后 给 他们 其他 熬 ,

把它们从火上移开，让它们稍微沉淀一下，然后再煮一次。

[ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ræsbɛriːz] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['kʌrənt] - ['dʒeli] ;

and put to every Pound of Rasberries half a Pint of Currant - Jelly ;

和 放 到 每一个 磅 的 覆盆子 一半 一个 品脱 的 黑醋栗 - 果冻 ;

每磅覆盆子配半品脱红醋栗果冻；

[let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] , [tɪl] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [hæŋz] [ɪn] - [frɒm; frəm] [jɔː(r); jə(r)] ['skʌmə(r)] ;

let them have a good Boil , till you perceive the Syrup hangs in Fleeks from your Scummer ;

让 他们 有 一个 好的 熬 , 直到 你 感知 这 糖浆 悬挂 在 - 从 你的 笊 ;

让它们充分煮沸，直到你看到糖浆从浮渣上呈片状挂住；

[ðen] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,

then remove them from the Fire , take off the Scum ,

然后 消除 他们 从 这 火 , 拿 离开 这 浮渣 ,

然后将它们从火中取出，去除污垢。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] [ɔː(r)] [pɒts] .

and put them into your Glasses or Pots .

和 放 他们 进入 你的 眼镜 或者 锅 .

然后把它们放进你的杯子或罐子里。

[nəʊt] , [teɪk] [keə(r)] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [wɒt] [skʌm] [ðeə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ;

Note , Take Care to remove what Scum there may be on the Top ;

笔记 , 拿 关心 到 消除 什么 浮渣 那里 可能 是 在 这 顶部 ;

注意，务必清除表面可能有的浮渣；

[wen] [kəʊld] , [meɪk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['dʒeli] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [fɪl] [ʌp] [ðə; ði] ['glɑːsɪz] ;

when cold , make a little Jelly of Currants , and fill up the Glasses ;

什么时候 寒冷的 , 制作 一个 小的 果冻 的 醋栗 , 和 充满 向上 这 眼镜 ;

冷却后，用葡萄干做成少许果冻，倒入杯中；

[ðen] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['peɪpə(r)][fɜːst] [wet] [ɪn][feə(r)]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd]
then cover them with Paper first wet in fair Water , and
然后 覆盖 他们 和 纸 第一的 湿的 在 公平的 水 , 和

然后用蘸过清水的纸将它们盖住，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 44]
[页 -]

[第44页]

- [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɪ'twɪkst] [tuː] [klɒθs] , [wɪtʃ] ['peɪpə(r)][juː; jʊ][mʌst; məst][pʊt] [kləʊz] [tuː; tə][ðə; ði]['dʒeli] ;
dry'd a little betwixt two Cloths , which Paper you must put close to the Jelly ;
- 一个 小的 中间 二 布料 , 哪个 纸 你 必须 放 关闭 到 这 果冻 ;

将纸巾夹在两块布中间晾干一点，然后将纸巾放在果冻附近；

[ðen] [waɪp] [kliːn] [jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði] [tɒps] [ɒv; əv][ðem; ðəm] [wɪð] ['ʌðə(r)] ['peɪpə(r)] .
then wipe clean your Glasses , and cover the Tops of them with other Paper .
然后 擦拭 干净的 你的 眼镜 , 和 覆盖 这 最高额 的 他们 和 其他 纸 .

然后擦干净眼镜，再用纸巾盖住眼镜顶部。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] - [keɪks] .
To make Rasberry - Cakes .
到 制作 覆盆子 - 蛋糕 .

制作覆盆子蛋糕。

[pɪk] [ɔːl][ðə; ði] [grʌbz] [ænd; ənd] ['spɒtɪd] [ræsbɛriːz] [ə'weɪ] ; [ðen] [bruːz] [ðə; ði] [rest] ,
Pick all the Grubs and spotted Rasberries away ; then bruise the rest ,
挑选 全部 这 幼虫 和 斑 覆盆子 离开 ; 然后 挫伤 这 休息 ,

摘掉所有的幼虫和斑点覆盆子；然后把剩下的果实弄碎。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][heə(r)] - [sɪv] ['əʊvə(r)][æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] ,
and put them on a Hair - sieve over an earthen Pan ,
和 放 他们 在 一个 头发 - 筛 超过 一个 土 平底锅 ,

把它们放在陶罐上的毛筛上，

['pʊtɪŋ] [ɒn][ðem; ðəm][ə; eɪ] [bɔːd] [ænd; ənd] [weɪt] [tuː; tə] [pres] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)][juː; jʊ] [kæn; kən] ;
putting on them a Board and Weight to press out all the Water you can ;
推杆 在 他们 一个 木板 和 重量 到 按 出去 全部 这 水 你 能 ;

在它们上面放一块板子和重物，尽可能地挤出水分；

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
then put the Paste into your preserving Pan , and dry it over the Fire ,
然后 放 这 粘贴 进入 你的 保存 平底锅 , 和 干燥 它 超过 这 火 ,

然后将酱料放入腌制锅中，用火烘干。

[tɪl] [juː; jʊ] [pə'siːv] [nəʊ] ['mɔɪstʃə(r)] [left] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ðæt] [ɪz] , [nəʊ][dʒuːs] [ðæt] [wɪl] [rʌn] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] ,
till you perceive no Moisture left in it , that is , no Juice that will run from it ,
直到 你 感知 不 水分 左边 在 它 , 那 是 , 不 汁 那 将要 跑步 从 它 ,

直到你感觉里面完全没有水分，也就是说，没有汁液会从里面流出来为止。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] ;
stirring it all the Time it is on the Fire to keep it from burning ;
搅拌 它 全部 这 时间 它 是 在 这 火 到 保持 它 从 燃烧 ;

在火上加热时要不停搅拌，以免烧焦；

[ðen] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
then weigh it , and to every Pound take one Pound and two Ounces of Sugar ,
然后 称重 它 , 和 到 每一个 磅 拿 一 磅 和 二 盎司 的 糖 ,

然后称重，每磅肉加一磅二盎司糖。

[biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [faɪn] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][baɪ] [dɪ'griːz] ; [wen] [ɔːl][ɪz][ɪn] ,
beat to a fine Powder , and put in the Sugar by Degrees ; when all is in ,
打 到 一个 美好的 粉末 , 和 放 在 这 糖 经过 学位 ; 什么时候 全部 是 在 ,

将其搅打成细粉，然后分次加入糖；全部加入后，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [ɪn'kɔːpəreɪt] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] ;
put it on the Fire , and incorporate them well together ;
放 它 在 这 火 , 和 包含 他们 出色地 一起 ;

把它放在火上，充分混合在一起；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][tuː; tə][wʌn][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [pæn] ;
then take them from the Fire and scrape it all to one Side of the Pan ;
然后 拿 他们 从 这 火 和 刮 它 全部 到 一 边 的 这 平底锅 ;

然后将它们从火上移开，全部刮到锅的一侧；

[let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [məʊldz] ; [wen] [kwaɪt][kəʊld] ,
let it cool a very little , then put it into your Moulds ; when quite cold ,
让 它 凉爽的 一个 非常 小的 , 然后 放 它 进入 你的 模具 ; 什么时候 相当 寒冷的 ,

稍微冷却一下，然后放入模具；完全冷却后，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [stəʊv] [wɪ'ðaʊt] ['dʌstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][æz; əz]['ʌðə(r)][sɔːrts] [ɒv; əv] [peɪst] .
put them into your Stove without dusting it , and dry it as other Sorts of Paste .
放 他们 进入 你的 火炉 没有 除尘 它 , 和 干燥 它 作为 其他 排序 的 粘贴 .

将它们放入炉灶中，无需除尘，然后像其他种类的糊状物一样晾干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 45]
[页 -]

[第45页]

[nəʊt] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [pə'tɪkjələ(r)][keə(r)] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)] [peɪst] [dʌθ] [nɒt] [bɔɪl] ['ɑːftə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)][ɪz][ɪn] ;
Note , You must take particular Care that your Paste doth not boil after your Sugar is in ;
笔记 , 你 必须 拿 特别的 关心 那 你的 粘贴 确实 不是 熬 后 你的 糖 是 在 ;

注意，加入糖后，一定要注意不要让糊状物沸腾；

[fɔː(r); fə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [grəʊ] ['griːsi] [ænd; ənd]['nevə(r)][draɪ] [wel] .
for if it does , it will grow greasy and never dry well .
为了 如果 它 做 , 它 将要 生长 腻 和 绝不 干燥 出色地 .

如果那样做，它会变得油腻，而且永远也晾不干。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræz,bɛri] [klɪə(r)] - [keɪks] .
To make Rasberry Clear - Cakes .
到 制作 覆盆子 清除 - 蛋糕 .

制作覆盆子透明蛋糕。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [raɪp] - , [ɔː(r)] [waɪt] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [red] [ræsbɛriːz] ,
Take two Quarts of ripe Goosberries , or white Currants , and one Quart of red Rasberries ,
拿 二 夸脱 的 成熟 - , 或者 白色的 醋栗 , 和 一 夸脱 的 红色的 覆盆子 ,

取两夸脱成熟的醋栗（或白醋栗）和一夸脱红树莓，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stəʊn] - [dʒʌg] [ænd; ənd] [stɒp] [ðem; ðəm] [kləʊz] ;
put them into a Stone - Jug and stop them close ;
放 他们 进入 一个 石头 - 水壶 和 停止 他们 关闭 ;

将它们放入石罐中，并封好；

[ðen] [pʊt] [,aɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pɒt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
then put it into a Pot of cold Water ,
然后 放 它 进入 一个 锅 的 寒冷的 水 ,

然后把它放入一壶冷水中。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [nek] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒʌg] ;
as much as will cover the Neck of the Jug ;
作为 很多 作为 将要 覆盖 这 脖子 的 这 水壶 ;

足以盖住壶颈；

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðæt] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ɔːl] ['kɒmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ,
then boil them in that Water till all comes to a Paste ,
然后 熬 他们 在 那 水 直到 全部 来 到 一个 粘贴 ,

然后将它们放入水中煮至全部变成糊状。

[ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [heə(r)] - [sɪv] , [pleɪst] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [pæn] ,
then turn them out in a Hair - sieve , placed over a Pan ,
然后 转动 他们 出去 在 一个 头发 - 筛 , 放置 超过 一个 平底锅 ,

然后将它们倒入放在平底锅上的筛子中，

[pres] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['dʒeli] [ænd; ənd] [streɪn] [,aɪ 'tiː] [θruː] - [ðə; ði] ['dʒeli] - [bæg] ;
press out all the Jelly and strain it thro ' the Jelly - bag ;
按 出去 全部 这 果冻 和 拉紧 它 喉咙 - 这 果冻 - 包 ;

挤出所有果冻，然后用果冻袋过滤；

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʒeli] [teɪk] ['twenti] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] - [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgə(r)] ,
to every Pound of Jelly take twenty Ounces of Double - refined Sugar ,
到 每一个 磅 的 果冻 拿 二十 盎司 的 双倍的 - 精制 糖 ,

每磅果冻需加入二十盎司双精制糖。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [,aɪ 'tiː] [tɪl] [,aɪ 'tiː] [wɪl] [kræk] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ;
and boil it till it will crack in the Water ;
和 熬 它 直到 它 将要 裂缝 在 这 水 ;

煮至它在水中裂开；

[ðen] [teɪk] [,aɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['dʒeli] , ['stɜːrɪŋ] [,aɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
then take it from the Fire and put in your Jelly , stirring it over a slow Fire ,
然后 拿 它 从 这 火 和 放 在 你的 果冻 , 搅拌 它 超过 一个 慢的 火 ,

然后把它从火上移开，放入果冻，用小火搅拌。

[tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [ɪz] ['meltɪd] ; [ðen] [ɡɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [ɡʊd] [hiːt] [tɪl] [ɔːl] [ɪz] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] ;
till all the Sugar is melted ; then give it a good Heat till all is incorporated ;
直到全部 这 糖 是 融化 ; 然后 给 它 一个 好的 热 直到全部 是 公司 ;

直到所有糖都融化；然后充分加热，直到所有材料都融合在一起；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [skʌm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [klɪə(r)] - [keɪk] - ['ɡlɑːsɪz] ;
then take it from the Fire , scum it well , and fill your Clear - cake - glasses ;
然后 拿 它 从 这 火 , 浮渣 它 出色地 , 和 充满 你的 清除 - 蛋糕 - 眼镜 ;

然后把它从火里取出，撇去浮沫，然后装满你的清澈蛋糕杯；

[ðen] [teɪk] [ɒf] [wɒt] [skʌm] [ɪz] [ɒn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] ,
then take off what Scum is on them , and put them into the Stove to dry ,
然后 拿 离开 什么 浮渣 是 在 他们 , 和 放 他们 进入 这 火炉 到 干燥 ,

然后去除上面的浮渣，放入炉子里烘干。

[əb'zɜːvɪŋ] [ðə; ði] ['meθəd] [daɪ'rektɪd] [ɪn] [piː] . - .
observing the Method directed in p . 16 .
观察 这 方法 指导 在 p . - .

按照第 16 页所述方法进行操作。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 46]
[页 -]

[第46页]

[nəʊt] , [ɪn] ['fɪlɪŋ] [aʊt] [jɔː(r); jə(r)] [klɪə(r)] - [keɪks] [ænd; ənd] [klɪə(r)] - [peɪsts] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [biː; bi] [æz; əz] [ˌekspə'dɪʃəs] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ,
Note , In filling out your Clear - cakes and Clear - pastes , you must be as expeditious as possible ,
笔记 , 在 填充 出去 你的 清除 - 蛋糕 和 清除 - 糊状物 , 你 必须 是 作为 迅速的 作为 可能的 ,

注意：在填写透明蛋糕和透明膏时，务必尽可能快速。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [ə; eɪ] ['dʒeli] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [kæn; kən] [ɡet] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] .
for if it cools it will be a Jelly before you can get it into them :
为了 如果 它 冷却 它 将要 是 一个 果冻 前 你 能 得到 它 进入 他们 .

因为如果它冷却下来，在你把它放进去之前就会变成果冻。

[waɪt] ['ræzˌbɛri] [klɪə(r)] - [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ,
White Rasberry Clear - cakes are made after the same Manner ,
白色的 覆盆子 清除 - 蛋糕 是 制成 后 这 相同的 方式 ,

白覆盆子透明蛋糕的制作方法相同。

['əʊnli] ['mɪksɪŋ] [waɪt] [ræsbɛriːz] [wɪð] [ðə; ði] - [ɪn] [ðə; ði] [ɪn'fjuːʒn] .
only mixing white Rasberries with the Goosberries in the Infusion .
仅有的 混合 白色的 覆盆子 和 这 - 在 这 输液 .

浸泡液中只混合白覆盆子和醋栗。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] [klɪə(r)] - [peɪst] .
To make Rasberry Clear - Paste .
到 制作 覆盆子 清除 - 粘贴 .

制作覆盆子透明膏。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] - , [ænd; ənd] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [red] [ræsbɛriːz] , [pʊt][ðem; ðəm]

Take two Quarts of Goosberries , and two Quarts of red Rasberries , put them

拿 二 夸脱 的 - , 和 二 夸脱 的 红色的 覆盆子 , 放 他们

[ɪn][ə; eɪ][pæn] ,

in a Pan ,

在 一个 平底锅 ,

取两夸脱醋栗和两夸脱红树莓，放入平底锅中，

[wɪð] [ə'baʊt] [ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][æn; ən][hɑːf][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

with about a Pint and an Half of Water ;

和 关于 一个 品脱 和 一个 一半 的 水 ;

加入约一品脱半的水；

[bɔɪl][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['veri] [kwɪk] ['faɪə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] - , [ðen] [θrəʊ] [ðem; ðəm][ə'pɒn]

boil them over a very quick Fire to a Pommish , then throw them upon

熬 他们 超过 一个 非常 快的 火 到 一个 - , 然后 扔 他们 之上

[æn; ən] ['ɜːθn] [pæn] ,

an earthen Pan ,

一个 土 平底锅 ,

用极快的火把它们煮至沸腾，然后倒在陶锅里。

[ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði][dʒuːs] ;

and press out all the Juice ;

和 按 出去 全部 这 汁 ;

榨出所有汁液；

[ðen] [teɪk] [ðæt] [dʒuːs][ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] [ə'nʌðə(r)] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ræsbɛriːz] ,

then take that Juice and boil in it another Quart of Rasberries ,

然后 拿 那 汁 和 熬 在 它 其他 夸脱 的 覆盆子 ,

然后把榨出的汁液倒入锅中，再加入一夸脱覆盆子一起煮。

[ðen] [θrəʊ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [rʌb] [ɔːl] [θruː] [ðə; ði] [sɪv] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən] ;

then throw them on a Sieve , and rub all through the Sieve that you can ;

然后 扔 他们 在 一个 筛 , 和 擦 全部 通过 这 筛 那 你 能 ;

然后把它们放在筛子上，尽可能地用筛子摩擦它们；

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [weɪ] [ðə; ði] [peɪst] ,

then put in the Seeds and weigh the Paste ,

然后 放 在 这 种子 和 称重 这 粘贴 ,

然后放入种子，称量糊状物的重量。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] ['twenti] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [faɪn] [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] , [bɔɪld] , [wen]

and to every Pound take twenty Ounces of fine Loaf - sugar , boiled , when

和 到 每一个 磅 拿 二十 盎司 的 美好的 面包 - 糖 , 煮沸 , 什么时候

['klærəfaɪd] ,

clarified ,

澄清 ,

每磅牛奶需加入二十盎司精制方糖，煮沸澄清后即可使用。

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] , [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [peɪst] ,

till it cracks , then remove it from the Fire , and put in your Paste ,

直到 它 裂缝 , 然后 消除 它 从 这 火 , 和 放 在 你的 粘贴 ,

直到它裂开，然后从火上移开，放入你的糊状物。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,

mix it well , and set it over a slow Fire ,

混合 它 出色地 , 和 放 它 超过 一个 慢的 火 ,

充分搅拌后，用小火慢炖。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] , [ænd; ənd]

stirring it till all the Sugar is melted , and

搅拌 它 直到 全部 这 糖 是 融化 , 和

搅拌至糖完全融化，

[juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [bɪˈkʌm] [ə; eɪ][ˈdʒeli] ;
you find it is become a Jelly ;
你 寻找 它 是 变得 一个 果冻 ;

你发现它变成了果冻；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː][frɒm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪə(r)][ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [pɒts] [ɔː(r)] [ˈɡlɑːsɪz] , [waɪlst] [ˈveri] [hɒt] ,
then take it from the Fire and fill your Pots or Glasses , whilst very hot ,
然后 拿 它 从 这 火 和 充满 你的 锅 或者 眼镜 , 而 非常 热的 ,

然后趁热将它从火上移开，倒入锅或杯子中。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm][ˈɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] ; [əbˈzɜːv] , [wen] [kəʊld] , [ðə; ði] [ˈdraɪɪŋ] [ðem; ðəm] ,
then scum them and put them into the Stove ; observe , when cold , the drying them ,
然后 浮渣 他们 和 放 他们 进入 这 火炉 ; 观察 , 什么时候 寒冷的 , 这 烘干 他们 ,

然后撇去浮沫，放入炉子里；冷却后观察其干燥情况。

[æz; əz][ɪn][piː] . - .
as in p . 16 .
作为 在 p . - .

如第 16 页所述。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈræzˌbɛri] - .
To make Rasberry - Biscakes .
到 制作 覆盆子 - 饼干 .

制作覆盆子饼干。

[pres] [aʊt] [ðə; ði][dʒuːs] , [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði] [peɪst] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] ,
Press out the Juice , and dry the Paste a little over the Fire ,
按 出去 这 汁 , 和 干燥 这 粘贴 一个 小的 超过 这 火 ,

挤出汁液，然后将糊状物在火上稍微烘干。

[ðen] [rʌb] [ɔːl][ðə; ði] [pʌlp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [ðen] [weɪ] ,
then rub all the Pulp through a Sieve ; then weigh ,
然后 擦 全部 这 纸浆 通过 一个 筛 ; 然后 称重 ,

然后将所有果肉通过筛子筛一遍；然后称重，

[ænd; ənd][tuː; tə] [ˈevri] [paʊnd] [teɪk] [ˌeɪˈtiːn] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)] , [ˈsɪftɪd] [ˈveri] [faɪn] ,
and to every Pound take eighteen Ounces of Sugar , sifted very fine ,
和 到 每一个 磅 拿 十八 盎司 的 糖 , 筛过的 非常 美好的 ,

每磅牛奶需加入十八盎司细筛过的糖，

[ænd; ənd][ðə; ði] [ˈwaɪts] [ɒv; əv][fɔː(r)] [eɡz] , [pʊt] [ɔːl] [ɪn][ðə; ði][pæn] [təˈɡeðə(r)] ,
and the Whites of four Eggs , put all in the Pan together ,
和 这 白人 的 四 鸡蛋 , 放 全部 在 这 平底锅 一起 ,

把四个鸡蛋的蛋白一起放入平底锅里，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsp] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈveri] [stɪf] ,
and with a Whisp beat till it is very stiff ,
和 和 一个 耳语 打 直到 它 是 非常 僵硬的 ,

用打蛋器打至非常硬挺，

[səʊ] [ðæt] [juː; jʊ] [meɪ] [leɪ] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [ˈprɪti] [haɪ] [drɒps] ; [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][səʊ][ˈbiːt(ə)n] ,
so that you may lay it in pretty high Drops ; and when it is so beaten ,
所以 那 你 可能 躺 它 在 漂亮的 高的 滴 ; 和 什么时候 它 是 所以 被打败 ,

这样你就可以把它放在相当高的滴水处；当它被这样打碎后，

[drɒp][ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [wɒt] [fɔːm] [juː; jʊ] [pliːz] [ɒn][ðə; ði] [bæk] [saɪdz] [ɒv; əv] [kɑːdz] ,
drop it in what Form you please on the back Sides of Cards ,
降低 它 在 什么 形式 你 请 在 这 后退 侧面 的 牌 ,

您可以随意将它以任何形式写在卡片的背面。

([ˈpeɪpə(r)] [ˈbiːɪŋ] [tuː] [θɪn] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə] [get] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒf] ;)
(Paper being too thin , it will be difficult to get it off ;)
(纸 存在 也 薄的 , 它 将要 是 难的 到 得到 它 离开 ;)

（纸张太薄，很难撕下来；）

[dʌst] [ðem; ðəm][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈveri] [faɪn] [ˈʃʊgə(r)] ,
dust them a little with a very fine Sugar ,
灰尘 他们 一个 小的 和 一个 非常 美好的 糖 ,

在它们表面撒上少许细砂糖，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈveri] [wɔːm] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] ; [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [draɪ] [ɪˈnʌf] ,
and put them into a very warm Stove to dry ; when they are dry enough ,
和 放 他们 进入 一个 非常 温暖的 火炉 到 干燥 ; 什么时候 他们 是 干燥 足够的 ,

然后把它们放进很热的炉子里烘干；当它们足够干燥时，

[ðeɪ] [wɪl] [kʌm] [ˈiːzəli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kɑːdz] ; [bʌt; bət] [waɪlst] [sɒft] , [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [stɜː(r)] ;
they will come easily from the Cards ; but whilst soft , they will not stir ;
他们 将要 来 容易地 从 这 牌 ; 但 而 柔软的 , 他们 将要 不是 搅拌 ;

它们很容易从牌堆中取出；但柔软时，它们不会移动；

[ðen] [teɪk] [ænd; ənd] [tɜːn] [ðen] [ɒn][ə; eɪ] [sɪv] ,
then take and turn then on a Sieve ,
然后 拿 和 转动 然后 在 一个 筛 ,

然后拿过来，放在筛子上筛。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [rɪˈmeɪn] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [ɪn][ðə; ði] [stəʊv] ;
and let them remain a Day or two in the Stove ;
和 让 他们 保持 一个 天 或者 二 在 这 火炉 ;

让它们在炉子里待上一两天；

[ðen] [pæk] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [bɒks] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] , [ɪn][ə; eɪ] [draɪ] [pleɪs] ,
then pack them up in your Box , and they will , in a dry Place ,
然后 盒 他们 向上 在 你的 盒子 , 和 他们 将要 , 在 一个 干燥 地方 ,

然后把它们装进箱子里，放在干燥的地方。

[kiːp] [ɔːl] [ðə; ði] [jɪə(r)] [wɪˈðaʊt] [ˈʃɪftɪŋ] .
keep all the Year without shifting .
保持 全部 这 年 没有 转变 .

全年保持不变。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 48]
[页 -]

[第48页]

[tuː; tə] [meɪk] [ˈkʌrənt] - [peɪst] .
To make Currant - Paste .
到 制作 黑醋栗 - 粘贴 .

制作葡萄干酱。

[wɒʃ] [wel] [jɔː(r); jə(r)] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] , [bruːz] [ðem; ðəm] ,

Wash well your Currants and put them into your preserving Pan , bruise them ,

洗 出色地 你的 醋栗 和 放 他们 进入 你的 保存 平底锅 , 挫伤 他们 ,

将葡萄干洗净，放入腌制锅中，捣碎。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pʌlp] , [pres] [aʊt] [ðə; ði] [dʒuːs] ,

and with a little Water , boil them to a Pulp , press out the Juice ,

和 和 一个 小的 水 , 熬 他们 到 一个 纸浆 , 按 出去 这 汁 ,

加少量水，将它们煮成泥状，然后压榨出汁液。

[ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [teɪk] ['twenti] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kræk] ;

and to every Pound take twenty Ounces of Loaf - sugar , boil it to crack ;

和 到 每一个 磅 拿 二十 盎司 的 面包 - 糖 , 熬 它 到 裂缝 ;

每磅糖取二十盎司方糖，煮至糖裂；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [peɪst] ; [ðen] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,

then take it from the Fire , and put in the Paste ; then heat it over the Fire ,

然后 拿 它 从 这 火 , 和 放 在 这 粘贴 ; 然后 热 它 超过 这 火 ,

然后把它从火上移开，放入糊状物；然后在火上加热，

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [peɪst] - [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] ,

take off the Scum , and put it into your Paste - pots or Glasses ,

拿 离开 这 浮渣 , 和 放 它 进入 你的 粘贴 - 锅 或者 眼镜 ,

撇去浮沫，然后把它倒入你的糊罐或玻璃杯中。

[ðen] [draɪ] [ænd; ənd] ['mænɪdʒ] [ðem; ðəm] [æz; əz] ['ʌðə(r)] [peɪsts] .

then dry and manage them as other Pastes .

然后 干燥 和 管理 他们 作为 其他 糊状物 .

然后将其晾干，并像其他糊状物一样进行处理。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] - [dʒæm] .

To make Rasberry - Jam .

到 制作 覆盆子 - 果酱 .

制作覆盆子果酱。

[pres] [aʊt] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] ;

Press out the Water from the Rasberries ;

按 出去 这 水 从 这 覆盆子 ;

将覆盆子中的水分挤出；

[ðen] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [ræsbɛriːz] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

then to every Pound of Rasberries take one Pound of Sugar ,

然后 到 每一个 磅 的 覆盆子 拿 一 磅 的 糖 ,

然后每磅覆盆子配上一磅糖，

[fɜːst] [draɪ] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [bʌt; bət] [kiːp] [ðem; ðəm] ['stɜːrɪŋ] ,

first dry the Rasberries in a Pan over the Fire , but keep them stirring ,

第一的 干燥 这 覆盆子 在 一个 平底锅 超过 这 火 , 但 保持 他们 搅拌 ,

先将覆盆子放在平底锅中用火烘干，但要不停搅拌。

[lest] [ðeɪ] [bɜːn] ; [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ɪn'kɔːpəreɪt] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] ,

lest they burn ; put in your Sugar , and incorporate them well together ,

免得 他们 烧伤 ; 放 在 你的 糖 , 和 包含 他们 出色地 一起 ,

以免烧焦；加入糖，并充分搅拌均匀。

[ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] [ɔː(r)] [pɒts] , ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [θɪn] [waɪt] ['peɪpə(r)] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [dʒæm] ,
and fill your Glasses or Pots , covering them with thin white Paper close to the Jam ,
和 充满 你的 眼镜 或者 锅 ， 覆盖 他们 和 薄的 白色的 纸 关闭 到 这 果酱 ，

将果酱倒入玻璃杯或罐子中，用薄薄的白纸盖住靠近果酱的部分。

[waɪlst] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hɒt] ; [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [taɪ] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['ʌðə(r)] ['peɪpə(r)] .
whilst it is hot ; and when cold , tie them over with other Paper .
而 它 是 热的 ； 和 什么时候 寒冷的 ， 领带 他们 超过 和 其他 纸 .

趁热用纸包好；凉了之后，用其他纸包好。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 49]
[页 -]

[第49页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['piːtʃɪz] [həʊl] .
To preserve Peaches whole .
到 保存 桃子 所有的 .

为了完整地保存桃子。

[teɪk] [ðə; ði] ['njuːɪŋtən] [piːtʃ] , [wen] [fʊl] [raɪp] , [splɪt] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊn] ,
Take the Newington Peach , when full ripe , split it , and take out the Stone ,
拿 这 纽因顿 桃 ，什么时候 满的 成熟 ， 分裂 它 ， 和 拿 出去 这 石头 ，

取一颗完全成熟的纽因顿桃子，将其切开，取出桃核。

[ðen] [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [drɒp] [ɪn] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] ,
then have ready a Pan of boiling Water , drop in the Peaches ,
然后 有 准备好 一个 平底锅 的 沸腾 水 ， 降低 在 这 桃子 ，

然后准备一锅沸水，把桃子放进去，

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] ['skɔːldɪŋ] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ,
and let them have a few Moments scalding ; then take them out ,
和 让 他们 有 一个 很少 瞬间 烫 ； 然后 拿 他们 出去 ，

让他们被烫伤一会儿；然后把他们拿出来。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] , ['əʊnli] ['klærəfaɪd] , [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
and put them into as much Sugar , only clarified , as will cover them ,
和 放 他们 进入 作为 很多 糖 ，仅有的 澄清 ， 作为 将要 覆盖 他们 ，

将它们放入足量的澄清糖中，糖的量要足以覆盖它们。

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] [raʊnd] , [ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ;
give them a Boil round , then scum them and set them by till the next Day ;
给 他们 一个 熬 圆形的 ， 然后 浮渣 他们 和 放 他们 经过 直到 这 下一个 天 ；

将它们煮沸，然后撇去浮沫，放在一边直到第二天；

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] , [wɪtʃ] ['ʃʊgə(r)] [pʊt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] ,
then boil some more Sugar to blow very strong , which Sugar put to the Peaches ,
然后 熬 一些 更多的 糖 到 吹 非常 强的 ， 哪个 糖 放 到 这 桃子 ，

然后再煮一些糖，使其沸腾，把沸腾的糖水倒进桃子里。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [ðə; ði]
and give them a good Boil , scum them , and set them by till the
和 给 他们 一个 好的 熬 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 直到 这
[deɪ] ['fɒləʊɪŋ] ;
Day following ;
天 下列的 ;

将它们煮沸，撇去浮沫，然后放置到第二天；

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [gʊd] [bɔɪl] ,
then give them another good Boil ,
然后 给 他们 其他 好的 熬 ,

然后再给他们好好煮一次。

[skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wɔːm] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [speɪs] [ɒv; əv] [tuː]
scum them and put them into a warm Stove for the Space of two
浮渣 他们 和 放 他们 进入 一个 温暖的 火炉 为了 这 空间 的 二
[deɪz] ;
Days ;
天 ;

撇去浮沫，然后放入温暖的炉子中烘烤两天；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [wʌn] [hɑːf] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ,
then drain them , and lay them out one half over the other ,
然后 流走 他们 , 和 躺 他们 出去 一 一半 超过 这 其他 ,

然后沥干水分，将果实一半叠在另一半上摆放好。

[dʌst] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [tɜːn] [ðem; ðəm]
dust them and put them into the Stove ; the next Day turn them
灰尘 他们 和 放 他们 进入 这 火炉 ; 这 下一个 天 转动 他们
[ænd; ənd] [dʌst] [ðem; ðəm] ,
and dust them ,
和 灰尘 他们 ,

掸去灰尘，放入炉子；第二天翻过来，再掸去灰尘。

[ænd; ənd] [wen] ['θʌrə] [draɪ] , [pæk] [ðem; ðəm] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
and when thorough dry , pack them up for Use .
和 什么时候 彻底 干燥 , 盒 他们 向上 为了 使用 .

彻底晾干后，即可打包使用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 50]
[页 -]

[第50页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [piːtʃ] - [tʃɪps] .
To preserve Peach - Chips .
到 保存 桃 - 薯片 .

为了保存桃片。

[peə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊnz] , [ðen] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn]
Pare your Peaches , and take out the Stones , then cut them into very thin
削减 你的 桃子 , 和 拿 出去 这 石头 , 然后 切 他们 进入 非常 薄的
['slaɪsɪz] ,
Slices ,
切片 ,

将桃子削皮去核，然后切成非常薄的片。

[nɒt] [θɪkə] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [bleɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [naɪf] ;
not thicker than the Blade of a Knife ;
不是 较厚 比 这 刀刃 的 一个 刀 ;

不比刀刃厚；

[ðen] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] [tʃɪps] [teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [æn; ən] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
then to every Pound of Chips take one Pound and an Half of Sugar ,
然后 到 每一个 磅 的 薯片 拿 一 磅 和 一个 一半 的 糖 ，

然后每磅薯片加入一磅半糖，

[bɔɪld] [tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] , [ðen] [θrəʊ] [ɪn] [ðə; ði] [tʃɪps] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,
boiled to blow very strong , then throw in the Chips , and give them a good Boil ,
煮沸 到 吹 非常 强的 ， 然后 扔 在 这 薯片 ， 和 给 他们 一个 好的 熬 ，

先把水煮到沸腾，然后放入薯片，再煮一会儿。

[ðen] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,
then let them settle a little , take off the Scum ,
然后 让 他们 定居 一个 小的 ， 拿 离开 这 浮渣 ，

然后让他们稍微冷静一下，把那些渣滓去掉。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [gʊd] [bɔɪl] ,
and let them stand a Quarter of an Hour , then give them another good Boil ,
和 让 他们 站立 一个 四分之一 的 一个 小时 ， 然后 给 他们 其他 好的 熬 ，

让它们静置十五分钟，然后再好好煮一下。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ; [ðen] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] , ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
and let them settle as before ; then take off the Scum , cover them ,
和 让 他们 定居 作为 前 ； 然后 拿 离开 这 浮渣 ， 覆盖 他们 ，

让它们像以前一样沉淀下来；然后清除浮渣，盖好它们。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [bɪt] [baɪ] [bɪt] ,
and set them by ; the next Day drain them , and lay them out Bit by Bit ,
和 放 他们 经过 ； 这 下一个 天 流走 他们 ， 和 躺 他们 出去 少量 经过 少量 ，

把它们放在一边；第二天沥干水分，然后一点一点地摆放好。

[dʌst] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [stəʊv] ; [wen] [draɪ] [ɒn] [wʌn] [saɪd] ,
dust them , and dry them in a warm Stove ; when dry on one Side ,
灰尘 他们 ， 和 干燥 他们 在 一个 温暖的 火炉 ； 什么时候 干燥 在 一 边 ，

掸去灰尘，放在温暖的炉子里烘干；当一面干燥后，

[teɪk] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [pleɪt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] ;
take them from the Plate with a Knife , and turn them on a Sieve ;
拿 他们 从 这 盘子 和 一个 刀 ， 和 转动 他们 在 一个 筛 ；

用刀将它们从盘子里取出，放在筛子上翻动；

[ænd; ənd] [ðen] [ə'gen] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['prɪti] [draɪ] , [wɪtʃ] [ðeɪ] ['dʒen(ə)rəli] [ɑː(r); ə(r)] .
and then again , if they are not pretty dry , which they generally are .
和 然后 再次 ， 如果 他们 是 不是 漂亮的 干燥 ， 哪个 他们 一般来说 是 .

而且，如果它们不是相当干燥的话，而它们通常都是相当干燥的。

[tuː; tə] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['dʒeli] .
To put them in Jelly .
到 放 他们 在 果冻 .

把它们放进果冻里。

[drɔː] [ə; eɪ]['dʒeli][frɒm; frəm]['kɑdlɪnz] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [ɪ'nʌf] , [teɪk] [æz; əz]
Draw a Jelly from Codlins , and when they are boiled enough , take as
画 一个 果冻 从 鳕鱼 , 和 什么时候 他们 是 煮沸 足够的 , 拿 作为
[mʌtʃ] ['dʒeli][æz; əz]['ʃʊgə(r)] ,
much Jelly as Sugar ,
很多 果冻 作为 糖 ,

从鳕鱼干中抽取果冻，煮至足够浓稠后，取等量的果冻和糖。

[bɔɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] , [ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['dʒeli] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [bɔɪl]
boil the Sugar to blow very strong , then put in the Jelly , give it a Boil
熬 这 糖 到 吹 非常 强的 , 然后 放 在 这 果冻 , 给 它 一个 熬

将糖煮至浓稠，然后放入果冻，再煮沸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 51]
[页 -]

[第51页]

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [tʃɪps] ; [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] ,
and put it to the Chips ; give all a Boil and scum them ,
和 放 它 到 这 薯片 ; 给 全部 一个 熬 和 浮渣 他们 ,

然后把它们放到薯条上炸；全部煮沸，撇去浮沫。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] ['glɑːsɪz] .
then put them into your Glasses .
然后 放 他们 进入 你的 眼镜 .

然后把它们放进你的眼镜里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['wɔːlnʌts] [waɪt] .
To preserve Walnuts White .
到 保存 核桃 白色的 .

为了保存白核桃。

[teɪk] [ðə; ði]['lɑːdʒɪst] [frentʃ] ['wɔːlnʌts] , [wen] [fʊl] [grəʊn] , [bʌt; bət] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːd] ,
Take the largest French Walnuts , when full grown , but before they are hard ,
拿 这 最大 法语 核桃 , 什么时候 满的 生长 , 但 前 他们 是 难的 ,

取最大的法国核桃，在完全成熟但尚未变硬的时候，

[peə(r)] [ɒf] [ðə; ði] [griːn] [ʃel] [tuː; tə][ðə; ði] [waɪt] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][feə(r)]['wɔːtə(r)] ;
pare off the green Shell to the White , and put them into fair Water ;
削减 离开 这 绿色的 壳 到 这 白色的 , 和 放 他们 进入 公平的 水 ;

将绿色的贝壳削去，露出白色的贝壳，然后放入清水中；

[ðen] [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] ['veri] ['tendə(r)] ;
then throw them into boiling Water , and boil them till very tender ;
然后 扔 他们 进入 沸腾 水 , 和 熬 他们 直到 非常 投标 ;

然后将它们放入沸水中，煮至非常软烂；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]
then drain them and put them into a clarified Sugar , give them a
然后 流走 他们 和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 , 给 他们 一个
['dʒent(ə)l] [hiːt] ;
gentle Heat ;
温和的 热 ;

然后沥干水分，放入澄清的糖中，小火加热；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [bləʊ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðem; ðəm] ,
the next Day boil some more Sugar to blow , and put it to them ,
这 下一个 天 熬 一些 更多的 糖 到 吹 , 和 放 它 到 他们 ,

第二天，再煮一些糖来吹制，然后给他们吃。

['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] ,
giving them a Boil ; the next Day boil some more Sugar to blow very strong ,
给予 他们 一个 熬 ; 这 下一个 天 熬 一些 更多的 糖 到 吹 非常 强的 ,

将它们煮沸；第二天再煮一些糖，使其燃烧得更旺。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] , [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [baɪ] ,
put it to the Walnuts , give them a Boil , scum them , and put them by ,
放 它 到 这 核桃 , 给 他们 一个 熬 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 ,

把核桃放进去，煮沸，撇去浮沫，然后放在一边。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [pleɪts] ,
then drain them and put them on Plates ,
然后 流走 他们 和 放 他们 在 盘子 ,

然后沥干水分，放在盘子里。

[dʌst] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wɔːm] [stəʊv] [tuː; tə] [draɪ] .
dust them and put them into a warm Stove to dry .
灰尘 他们 和 放 他们 进入 一个 温暖的 火炉 到 干燥 .

掸去灰尘，然后放入温暖的炉子中烘干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 52]
[页 -]

[第52页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['wɔːlnʌts] [blæk] .
To preserve Walnuts Black .
到 保存 核桃 黑色的 .

为了保存黑核桃。

[teɪk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [smɔːlə(r)] [sɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːlnʌts] , [wen] [fʊl] [grəʊn] , [ænd; ənd] [nɒt] [ʃeld] ;
Take of the smaller Sort of Walnuts , when full grown , and not shelled ;
拿 的 这 较小的 种类 的 核桃 , 什么时候 满的 生长 , 和 不是 带壳 ;

取个头较小的核桃，成熟后不去壳；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [tɪl] ['veri] ['tendə(r)] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː; tə] [breɪk] , [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [bɪ'kʌm] [blæk] ;
boil them in Water till very tender , but not to break , so they will become black ;
熬 他们 在 水 直到 非常 投标 , 但 不是 到 休息 , 所以 他们 将要 变得 黑色的 ;

将它们放入水中煮至非常软烂，但不要煮烂，这样它们就会变黑；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [stɪk] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɪn] ['evri] [wʌn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] ,
then drain them , and stick a Clove in every one , and put them into your preserving Pan ,
然后 流走 他们 , 和 戳 一个 丁香 在 每一个 一 , 和 放 他们 进入 你的 保存 平底锅 ,

然后沥干水分，在每个罐子里塞入一瓣丁香，然后放入你的腌制锅中。

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['eni] [piːtʃ] ['sɪrəp] , [ɔː(r)] [ɒv; əv] [ðæt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪt] ['wɔːlnʌts] ,
and if you have any Peach Syrup , or of that of the white Walnuts ,
和 如果 你 有 任何 桃 糖浆 , 或者 的 那 的 这 白色的 核桃 ,

如果你有桃子糖浆，或者白核桃糖浆，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [æz; əz] [wel] [ɔː(r)] ['betə(r)] [ðæn; ðən] ['ʃʊgə(r)] ;
it will be as well or better than Sugar ;
它 将要 是 作为 出色地 或者 更好的 比 糖 ;

它会和糖一样好，甚至更好；

[pʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] ['sɪrəp] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] ,
put as much Syrup as will cover the Walnuts , boil them very well ,
放 作为 很多 糖浆 作为 将要 覆盖 这 核桃 ， 熬 他们 非常 出色地 ，

倒入足够的糖浆，盖住核桃，充分煮沸。

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [smuːð] ,
then scum them and set them by ; the next Day boil the Syrup till it becomes smooth ,
然后 浮渣 他们 和 放 他们 经过 ； 这 下一个 天 熬 这 糖浆 直到 它 变成 光滑的 ，

然后撇去浮沫，放在一旁；第二天将糖浆熬煮至顺滑。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [gʊd] [bɔɪl] ;
then put in the Walnuts and give them another good Boil ;
然后 放 在 这 核桃 和 给 他们 其他 好的 熬 ；

然后放入核桃，再煮沸一次；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['veri] [smuːð] ,
the Day after drain them and boil the Syrup till it becomes very smooth ,
这 天 后 流走 他们 和 熬 这 糖浆 直到 它 变成 非常 光滑的 ，

第二天沥干水分，将糖浆熬煮至非常顺滑。

['ædɪŋ] [mɔː(r)] ['sɪrəp] , [ɪf] [ə'keɪʒ(ə)n] ; [gɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [skʌm] [ðem; ðəm] ,
adding more Syrup , if Occasion ; give all a Boil , scum them ,
添加 更多的 糖浆 ，如果 场合 ； 给 全部 一个 熬 ， 浮渣 他们 ，

必要时可添加更多糖浆；煮沸后撇去浮沫。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [pɒt] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
and put them in your Pot for Use .
和 放 他们 在 你的 锅 为了 使用 .

把它们放进锅里备用。

[nəʊt] , [ðiːz] ['wɔːlnʌts] [ɑː(r); ə(r)] ['nevə(r)] ['ɒfəd] [æz; əz] [ə; eɪ] [swiːt] - [miːt] ,
Note , These Walnuts are never offered as a Sweet - meat ,
笔记 ， 这些 核桃 是 绝不 提供 作为 一个 甜的 - 肉 ，

注意，这些核桃从来不作为甜食出售。

['biːɪŋ] [ɒv; əv] [nəʊ] [juːz] [bʌt; bət] [tuː; tə] [pɜːdʒ] ['dʒentli] [ðə; ði] ['bɒdi] , [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊpən] .
being of no Use but to purge gently the Body , and keep it open .
存在 的 不 使用 但 到 清除 轻轻地 这 身体 ， 和 保持 它 打开 .

除了温和地净化身体、保持身体开放之外，没有其他用途。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 53]
[页 -]

[第53页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [n'ɛktɑːɹˌiːnz] .
To preserve Nectarines .
到 保存 油桃 .

为了保存油桃。

[splɪt] [ðə; ði] [n'ɛktɑːɹˌiːnz] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊnz] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] ;
Split the Nectarines , and take out the Stones , then put them into a clarified Sugar ;
分裂 这 油桃 ， 和 拿 出去 这 石头 ， 然后 放 他们 进入 一个 澄清 糖 ；

将油桃切开，取出果核，然后放入澄清的糖中；

[bɔɪl][ðem; ðəm][raʊnd] , [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [wel] ['teɪkən]['ʃʊgə(r)] ; [ðen] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,
boil them round , till they have well taken Sugar ; then take off the Scum ,
熬 他们 圆形的 , 直到 他们 有 出色地 已采取 糖 ; 然后 拿 离开 这 浮渣 ,

将它们煮至完全吸收糖分；然后撇去浮沫。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ;
cover them with a Paper and set them by ;
覆盖 他们 和 一个 纸 和 放 他们 经过 ;

用纸盖住它们，然后放在一边；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ,
the next Day boil a little more Sugar till it blows very strong ,
这 下一个 天 熬 一个 小的 更多的 糖 直到 它 打击 非常 强的 ,

第二天，再煮一些糖，直到沸腾后发出非常强烈的气泡声。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [n'ɛktɑːɹˌiːnz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ; [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,
and put it to the Nectarines , and give them a good Boil ; take off the Scum ,
和 放 它 到 这 油桃 , 和 给 他们 一个 好的 熬 ; 拿 离开 这 浮渣 ,

把水倒入油桃中，煮沸；撇去浮沫。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] ;
cover them , and put them into the Stove ;
覆盖 他们 , 和 放 他们 进入 这 火炉 ;

盖好，然后放入炉子里；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt][tuː; tə][draɪ] , [fɜːst] ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,
the next Day drain them and lay them out to dry , first dusting them a little ,
这 下一个 天 流走 他们 和 躺 他们 出去 到 干燥 , 第一的 除尘 他们 一个 小的 ,

第二天，将它们沥干水分，摊开晾干，晾干前先掸掉一些灰尘。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] .
then put them into the Stove .
然后 放 他们 进入 这 火炉 .

然后把它们放进炉子里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] ['æmbə(r)] - [plʌm] .
To preserve green Amber - Plumbs .
到 保存 绿色的 琥珀色 - 普拉姆斯 .

为了保存绿色的琥珀李子。

[teɪk] [ðə; ði] [griːn] ['æmbə(r)] - [plʌm] , [wen] [fʊl] [grəʊn] , [prɪk] [ðem; ðəm][ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['pleɪsɪz] ,
Take the green Amber - Plumbs , when full grown , prick them in two or three Places ,
拿 这 绿色的 琥珀色 - 普拉姆斯 , 什么时候 满的 生长 , 刺 他们 在 二 或者 三 地点 ,

取成熟的绿色琥珀李子，在两三个地方扎孔，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [ðen] [set][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə][skɔːld] ,
and put them into cold Water ; then set them over the Fire to scald ,
和 放 他们 进入 寒冷的 水 ; 然后 放 他们 超过 这 火 到 烫伤 ,

将它们放入冷水中；然后放在火上烫烫。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst][biː; bi] ['veri] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][let][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɪ'kʌm] [tuː] [hɒt] ,
in which you must be very careful not to let the Water become too hot ,
在 哪个 你 必须 是 非常 小心 不是 到 让 这 水 变得 也 热的 ,

其中你必须非常小心，不要让水温过高。

[lest] [juː; jʊ] [hɜːt] [ðem; ðəm] ; [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
lest you hurt them ; when they are very tender , put them into a very thin Sugar ,
免得 你 伤害 他们 ; 什么时候 他们 是 非常 投标 , 放 他们 进入 一个 非常 薄的 糖 ,

以免伤到它们；当它们非常嫩的时候，把它们放在非常薄的糖水中，

[ðæt] [ɪz] [tuː; tə] [seɪ] , [wʌn] [pɑːt] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] [pɑːts] ['wɔːtə(r)] ;
that is to say , one Part Sugar , and two Parts Water ;
那 是 到 说 , 一 部分 糖 , 和 二 部分 水 ;

也就是说，一份糖，两份水；

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɔːm] [ɪn] [ðɪs] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)]
give them a little Warm in this Sugar , and cover
给 他们 一个 小的 温暖的 在 这 糖 , 和 覆盖

用糖稍微加热一下，然后盖好。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 54]
[页 -]

[第54页]

[ðem; ðəm] ['əʊvə(r)]
them over
他们 超过

他们

; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [wɔːm] [ə'gen] ;
; the next Day give them a Warm again ;
; 这 下一个 天 给 他们 一个 温暖的 再次 ;

第二天再给他们暖和暖和。

[ðə; ði] [θɜːd] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] ;
the third Day drain them and boil the Syrup , adding a little more Sugar ;
这 第三 天 流走 他们 和 熬 这 糖浆 , 添加 一个 小的 更多的 糖 ;

第三天将它们沥干，煮糖浆，再加入少许糖；

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː; tə] [ðə; ði] [plʌm] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [wɔːm] ;
then put the Syrup to the Plumbs , and give them a Warm ;
然后 放 这 糖浆 到 这 普拉姆斯 , 和 给 他们 一个 温暖的 ;

然后将糖浆浇在李子上，并给它们温热一下；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [duː; də] [ðə; ði] [seɪm] ;
the next Day do the same ;
这 下一个 天 做 这 相同的 ;

第二天重复上述步骤；

[ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [smuːð] ,
the Day following boil the Syrup till it becomes a little smooth ,
这 天 下列的 熬 这 糖浆 直到 它 变成 一个 小的 光滑的 ,

第二天，将糖浆煮至略微顺滑。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [plʌm] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] ;
put in the Plumbs and give them a Boil ;
放 在 这 普拉姆斯 和 给 他们 一个 熬 ;

放入李子，煮沸；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] ['veri] [smuːð] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [plʌm] ,
the Day after boil the Syrup till very smooth , then put it to the Plumbs ,
这 天 后 熬 这 糖浆 直到 非常 光滑的 , 然后 放 它 到 这 普拉姆斯 ,

第二天将糖浆煮至非常顺滑，然后倒入李子中。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] ;
cover them , and put them into the Stove ;
覆盖 他们 , 和 放 他们 进入 这 火炉 ;

盖好，然后放入炉子里；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] ,
the next Day boil some more Sugar to blow very strong ,
这 下一个 天 熬 一些 更多的 糖 到 吹 非常 强的 ,

第二天再煮一些糖，使其燃烧得更旺盛。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] ,
put it to the Fruit and give all a Boil ,
放 它 到 这 水果 和 给 全部 一个 熬 ,

把它放到水果上，煮沸。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] ;
then put them into the Stove for two Days ;
然后 放 他们 进入 这 火炉 为了 二 天 ;

然后将它们放入炉子里烤两天；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt][tuː; tə][draɪ] , [fɜːst] ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] ,
then drain them and lay them out to dry , first dusting them very well ,
然后 流走 他们 和 躺 他们 出去 到 干燥 , 第一的 除尘 他们 非常 出色地 ,

然后沥干水分，摊开晾干，晾干前先将表面掸去一层薄薄的灰尘。

[ænd; ənd] ['mænɪdʒ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['draɪɪŋ] [æz; əz]['ʌðə(r)] [fruːts] .
and manage them in the Drying as other Fruits .
和 管理 他们 在 这 烘干 作为 其他 水果 .

并像其他水果一样进行干燥处理。

[nəʊt] , [ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ðem; ðəm] [ʃrɪŋk] [wen] [fɜːst][juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['ʃʊgə(r)] ,
Note , If you find them shrink when first you put them into Sugar ,
笔记 , 如果 你 寻找 他们 收缩 什么时候 第一的 你 放 他们 进入 糖 ,

注意：如果发现它们刚放入糖中时会缩小，

[juː; jʊ][mʌst; məst][let][ðem; ðəm][laɪ][ɪn] [ðæt] [θɪn] ['sɪrəp] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] ,
you must let them lie in that thin Syrup three or four Days ,
你 必须 让 他们 说谎 在 那 薄的 糖浆 三 或者 四 天 ,

你必须让他们在稀糖浆里浸泡三四天，

[tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə] [wɜːk] ; [ðen] ['kɑːstɪŋ] [ə'weɪ] [ðæt] ['sɪrəp] , [bɪ'gɪn][ðə; ði] [wɜːk] [æz; əz] [ɔːl'redi]
till they begin to work ; then casting away that Syrup , begin the Work as already
直到 他们 开始 到 工作 ; 然后 铸件 离开 那 糖浆 , 开始 这 工作 作为 已经
[set] [daʊn] .
set down .
放 向下 .

直到他们开始工作；然后扔掉那糖浆，开始按计划进行工作。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] ['ɒrɪndʒ] - [plʌm] .
To preserve Green Orange - Plumbs .
到 保存 绿色的 橙子 - 普拉姆斯 .

保存青橙李子。

[teɪk] [ðə; ði] [griːn] ['ɒrɪndʒ] - [plʌm] , [wen] [fʊl] [grəʊn] , [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [tɜːn] , [prɪk] [ðem; ðəm] [wɪð]
Take the green Orange - Plumbs , when full grown , before they turn , prick them with
拿 这 绿色的 橙子 - 普拉姆斯 , 什么时候 满的 生长 , 前 他们 转动 , 刺 他们 和
[ə; eɪ] [faɪn] ['bɒdkɪn] ,
a fine Bodkin ,
一个 美好的 锥子 ,

等青橙李完全成熟后，在它们变色之前，用细锥子扎一下。

[æz; əz] [θɪk] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] [juː; jʊ] [kæn; kən] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld]
as thick all over as possible you can ; put them into cold
作为 厚的 全部 超过 作为 可能的 你 能 ； 放 他们 进入 寒冷的

尽量涂厚一些；把它们放进冰箱

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 55]
[页 -]

[第55页]

['wɔːtə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [prɪk] [ðem; ðəm] , [wen] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [set] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
Water as you prick them , when all are done , set them over a very slow Fire ,
水 作为 你 刺 他们 ，什么时候 全部 是 完毕 ， 放 他们 超过 一个 非常 慢的 火 ，

一边用叉子扎它们一边浇水，全部扎好后，把它们放在小火上慢烤。

[ænd; ənd] [skɔːld] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌtməʊst] [keə(r)] [juː; jʊ] [kæn; kən] , ['nʌθɪŋ] ['biːɪŋ] [səʊ] ['sʌbdʒɪkt] [tuː; tə] [breɪk] ,
and scald them with the utmost Care you can , nothing being so subject to break ,
和 烫伤 他们 和 这 极致 关心 你 能 ， 没有什么 存在 所以 主题 到 休息 ，

用热水烫它们时要格外小心，因为没有什么东西是那么容易碎的。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪf] [ðə; ði] [skɪn] [flaɪz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wɜːθ] ['nʌθɪŋ] ; [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)] ,
for if the Skin flies they are worth nothing ; when they are very tender ,
为了 如果 这 皮肤 苍蝇 他们 是 值得 没有什么 ；什么时候 他们 是 非常 投标 ，

因为如果皮剥落，它们就一文不值；当它们非常嫩的时候，

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] ;
take them off the Fire and set them by in the same Water for two or three Days ;
拿 他们 离开 这 火 和 放 他们 经过 在 这 相同的 水 为了 二 或者 三 天 ；

将它们从火上取下，放在同一水中两三天；

[wen] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['saʊə(r)] , [ænd; ənd] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fləʊt] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ,
when they become sour , and begin to float on the Top of the Water ,
什么时候 他们 变得 酸的 ， 和 开始 到 漂浮 在 这 顶部 的 这 水 ，

当它们变酸并开始漂浮在水面上时，

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [dreɪn] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sɪŋg(ə)l] [rəʊz] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] ,
be careful to drain them very well ; then put them in single Rows in your preserving Pan ,
是 小心 到 流走 他们 非常 出色地 ； 然后 放 他们 在 单身的 行 在 你的 保存 平底锅 ，

务必将它们沥干水分；然后将它们单排放入保鲜盘中。

[ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [æz; əz] [mʌtʃ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] , [ðæt] [ɪz] [tuː; tə] [seɪ] ,
and put to them as much thin Sugar as will cover them , that is to say ,
和 放 到 他们 作为 很多 薄的 糖 作为 将要 覆盖 他们 ， 那 是 到 说 ，

然后在上面撒上足够多的稀糖，以覆盖住它们，也就是说，

[wʌn] [pɑːt] ['ʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] [pɑːts] ['wɔːtə(r)] ; [ðen] [set] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
one Part Sugar , and two Parts Water ; then set them over the Fire ,
一 部分 糖 , 和 二 部分 水 ; 然后 放 他们 超过 这 火 ,

一份糖，两份水；然后将它们放在火上，

[ænd; ənd] [baɪ] [dɪ'ɡriːz] [wɔːm] [ðem; ðəm] [tɪl] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðə; ði] ['saʊənəs] [tuː; tə] [biː; bi] [ɡɒn] ,
and by Degrees warm them till you perceive the Sourness to be gone ,
和 经过 学位 温暖的 他们 直到 你 感知 这 酸味 到 是 已消失 ,

逐渐加热，直到酸味消失为止。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [plʌm] [ɑː(r); ə(r)] [sʌŋk] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒtəm] , [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ;
and the Plumbs are sunk to the Bottom , set them by ;
和 这 普拉姆斯 是 沉没 到 这 底部 , 放 他们 经过 ;

铅垂线沉入水底，将它们放置好；

[ænd; ənd] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [θrəʊ] [ə'weɪ] [ðæt] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [freʃ] ['ʃʊɡə(r)] ,
and the next Day throw away that Syrup , and put to them a fresh Sugar ,
和 这 下一个 天 扔 离开 那 糖浆 , 和 放 到 他们 一个 新鲜的 糖 ,

第二天，把那些糖浆倒掉，换上新鲜的糖。

[ɒv; əv] [wʌn] [pɑːt] ['ʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [pɑːt] ['wɔːtə(r)] ; [ɪn] [ðɪs] ['ʃʊɡə(r)] [ɡɪv] [ðem; ðəm] ['sevrəl] [hiːts] ,
of one Part Sugar , and one Part Water ; in this Sugar give them several Heats ,
的 一 部分 糖 , 和 一 部分 水 ; 在 这 糖 给 他们 一些 加热 ,

一份糖，一份水；用这种糖给他们加热几次，

[bʌt; bət] [nɒt] [tuː; tə] [bɔɪl] , [lest] [juː; jʊ] [bɜːst] [ðem; ðəm] ; [ðen] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
but not to boil , lest you burst them ; then cover them ,
但 不是 到 熬 , 免得 你 爆裂 他们 ; 然后 覆盖 他们 ,

但不要煮沸，以免煮破；然后盖上盖子。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [stəʊv] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [sʌk] [ɪn] [wɒt] ['ʃʊɡə(r)] [ðeɪ] [wɪl] ;
and set them in a warm Stove that they may suck in what Sugar they will ;
和 放 他们 在 一个 温暖的 火炉 那 他们 可能 吸 在 什么 糖 他们 将要 ;

把它们放在温暖的炉子里，让它们尽情地吸吮糖分；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [smuːð] ,
the next Day drain the Sugar , and boil it till it becomes smooth ,
这 下一个 天 流走 这 糖 , 和 熬 它 直到 它 变成 光滑的 ,

第二天将糖沥干，然后煮至顺滑。

['ædɪŋ] [sʌm; səm] [mɔː(r)] [freʃ] ['ʃʊɡə(r)] ; [pɔː(r)] [ðɪs] ['ʃʊɡə(r)] [ɒn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] ;
adding some more fresh Sugar ; pour this Sugar on them , and return them into the Stove ;
添加 一些 更多的 新鲜的 糖 ; 倒 这 糖 在 他们 , 和 返回 他们 进入 这 火炉 ;

再加入一些新鲜糖；把这些糖倒在上面，然后把它们放回炉子里；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] ['veri] [smuːð] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɒn]
the next Day boil the Syrup to become very smooth , and pour it upon
这 下一个 天 熬 这 糖浆 到 变得 非常 光滑的 , 和 倒 它 之上

第二天，将糖浆煮至非常顺滑，然后倒在上面。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 56]
[页 -]

[第56页]

[jɔː(r); jə(r)] [plʌm] , [ænd; ənd] [ɡɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] , [skʌm] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː]
your Plumbs , and give all a gentle Boil , scum it and put them into
你的 普拉姆斯 , 和 给 全部 一个 温和的 熬 , 浮渣 它 和 放 他们 进入
[ðə; ði] [stəʊv] ;
the Stove ;
这 火炉 ;

将李子全部煮沸，撇去浮沫，然后放入炉子中;

[ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðæt] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [sʌm; səm] [freʃ] ['ʃʊɡə(r)] ,
the Day following drain them out of that Syrup , and boil some fresh Sugar ,
这 天 下列的 流走 他们 出去 的 那 糖浆 , 和 熬 一些 新鲜的 糖 ,

第二天，将它们从糖浆中沥出，然后煮一些新鲜的糖。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [juː; jʊ] [dʒʌdʒ] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] , [tɪl] ['veri] [smuːð] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)]
as much as you judge will cover them , till very smooth put it to your
作为 很多 作为 你 法官 将要 覆盖 他们 , 直到 非常 光滑的 放 它 到 你的
[plʌm] ,
Plumbs ,
普拉姆斯 ,

你判断的多少就能覆盖它们，直到非常光滑地把它放到你的李子上。

[ænd; ənd] [ɡɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] ['veri] [ɡʊd] ['kʌvəd] ['bɔɪlɪŋ] ; [ðen] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)]
and give all a very good covered Boiling ; then take off the Scum and cover
和 给 全部 一个 非常 好的 涵盖 沸腾 ; 然后 拿 离开 这 浮渣 和 覆盖
[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,

盖上盖子，彻底煮沸；然后撇去浮沫，盖好盖子。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː] [deɪz] , [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt]
let them stand in the Stove two Days , then drain them and lay them out
让 他们 站立 在 这 火炉 二 天 , 然后 流走 他们 和 躺 他们 出去
[tuː; tə] [draɪ] ,
to dry ,
到 干燥 ,

让它们在炉子里煮两天，然后沥干水分，摊开晾干。

['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] .
dusting them very well .
除尘 他们 非常 出色地 .

把它们彻底掸干净。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] [ɡriːn] ['məʊɡl] - [plʌm] .
To preserve the green Mogul - Plumb .
到 保存 这 绿色的 大亨 - 垂直 .

为了保护绿色的莫卧儿李子树。

[teɪk] [ðɪs] [plʌm] [wen] [dʒʌst] [ə'pɒn] [ðə; ði] ['tɜːnɪŋ] [raɪp] ,
Take this Plumb when just upon the turning ripe ,
拿 这 垂直 什么时候 只是 之上 这 转弯 成熟 ,

趁着李子刚成熟的时候采摘。

[prɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [pen] - [naɪf] [tuː; tə] [ðə; ði] ['veri] [stəʊn] [ɒn] [ðæt] [saɪd] [weə(r)] [ðə; ði] [kleft] [ɪz] ,
prick with a Pen - knife to the very Stone on that Side where the Cleft is ,
刺 和 一个 笔 - 刀 到 这 非常 石头 在 那 边 在哪里 这 裂 是 ,

用小刀在裂缝所在一侧的石头上扎一小口，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː; də] [ðem; ðəm] ,
put them into cold Water as you do them ,
放 他们 进入 寒冷的 水 作为 你 做 他们 ,

边做边放入冷水中。

[ðen] [set][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)][tuː; tə][skɔːld] ; [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [bɪ'kʌm] ['veri]
then set them over a very slow Fire to scald ; when they are become very
然后 放 他们 超过 一个 非常 慢的 火 到 烫伤 ; 什么时候 他们 是 变得 非常
['tendə(r)] ,
tender ,
投标 ,

然后将它们放在小火上慢煮；当它们变得非常嫩时，

[teɪk] [ðem; ðəm] ['keəfəli] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
take them carefully out of the Water and put them into a thin Sugar ,
拿 他们 小心 出去 的 这 水 和 放 他们 进入 一个 薄的 糖 ,

小心地将它们从水中取出，放入薄薄的糖水中。

[ðæt] [ɪz] , [hɑːf]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf]['wɔːtə(r)] , [wɔːm] [ðem; ðəm]['dʒentli] , [ðen] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,
that is , half Sugar , and half Water , warm them gently , then cover them ,
那 是 , 一半 糖 , 和 一半 水 , 温暖的 他们 轻轻地 , 然后 覆盖 他们 ,

也就是说，将糖和水各一半混合，轻轻加热，然后盖上盖子。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [gɪv] [ðem; ðəm][ə'nʌðə(r)] [wɔːm] [ænd; ənd][set][ðem; ðəm]
and set them by ; the next Day give them another Warm and set them
和 放 他们 经过 ; 这 下一个 天 给 他们 其他 温暖的 和 放 他们
[baɪ] ;
by ;
经过 ;

把它们放在一边；第二天再给它们一份热腾腾的饭菜，然后把它们放在一边；

[ðə; ði] [deɪ] ['fɒləʊɪŋ] [dreɪn] [ðeə(r)] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [smuːð] , ['ædɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]
the Day following drain their Syrup and boil it smooth , adding to it a
这 天 下列的 流走 他们的 糖浆 和 熬 它 光滑的 , 添加 到 它 一个
['lɪt(ə)l] [freʃ] ['ʃʊgə(r)] ,
little fresh Sugar ,
小的 新鲜的 糖 ,

第二天，将糖浆沥干，煮至顺滑，加入少许新鲜糖。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [bɔɪl] , [ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [bɔɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['veri]
and give them a gentle Boil , the Day after boil the Sugar very
和 给 他们 一个 温和的 熬 , 这 天 后 熬 这 糖 非常

轻轻煮沸，第二天再煮糖。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 57]
[页 -]

[第57页]

[smuːð] , [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ə'pɒn][ðem; ðəm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] ;
smooth , pour it upon them and set them in the Stove for two Days ;
光滑的 , 倒 它 之上 他们 和 放 他们 在 这 火炉 为了 二 天 ;

将混合物倒在上面，然后放在炉子里烤两天；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [bɔɪl] [ə; eɪ] [freʃ] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə][biː; bi] ['veri] [smuːð] ,
then drain them and boil a fresh Sugar to be very smooth ,
然后 流走 他们 和 熬 一个 新鲜的 糖 到 是 非常 光滑的 ,

然后沥干水分，将新鲜糖煮至非常顺滑。

[ɔː(r)][dʒʌst][tuː; tə] [bləʊ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,
or just to blow a little ,
或者 只是 到 吹 一个 小的 ,

或者只是吹一吹，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [plʌm] [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] ['kʌvəd] ['bɔɪlɪŋ] ;
put it to your Plumbs and give them a good covered Boiling ;
放 它 到 你的 普拉姆斯 和 给 他们 一个 好的 涵盖 沸腾 ;

把它放进你的李子堆里，盖上盖子好好煮一煮；

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] ,
then scum them and put them into the Stove for two Days ,
然后 浮渣 他们 和 放 他们 进入 这 火炉 为了 二 天 ,

然后撇去浮沫，放入炉子里炖两天。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] .
then drain them and lay them out to dry , dusting them very well .
然后 流走 他们 和 躺 他们 出去 到 干燥 , 除尘 他们 非常 出色地 .

然后沥干水分，摊开晾干，并彻底掸去灰尘。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] [griːn] ['ædmərəb(ə)l] - [plʌm] .
To preserve the Green Admirable - Plumb .
到 保存 这 绿色的 令人钦佩的 - 垂直 .

为了保护绿色的迷人李子。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [raʊnd] [plʌm] , [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dæmzn] ; [ˌaɪ 'tiː] [liːvz] [ðə; ði] [stəʊn] ,
This is a little round Plumb , about the Size of a Damson ; it leaves the Stone ,
这 是 一个 小的 圆形的 垂直 , 关于 这 尺寸 的 一个 李子 ; 它 树叶 这 石头 ,

这是一颗小小的圆形铅锤，大约和李子差不多大小；它离开石头，

[wen] [raɪp] , [ɪz] ['sʌmwɒt] [ɪn'klaɪnɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['jeləʊ] [ɪn] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] ['veri] [wel] [dɪ'zɜːvs] [ɪts] [neɪm] ,
when ripe , is somewhat inclining to a Yellow in Colour , and very well deserves its Name ,
什么时候 成熟 , 是 有些 倾斜 到 一个 黄色的 在 颜色 , 和 非常 出色地 值得 它是 姓名 ,

成熟时，颜色略偏黄色，名副其实。

['biːɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪnɪst] [griːn] [wen] [dʌn] , [ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [tenθ] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ænd; ənd] [tʃɑːdʒ] ,
being of the finest Green when done , and with the tenth Part of the Trouble and Charge ,
存在 的 这 最好的 绿色的 什么时候 完毕 , 和 和 这 第十 部分 的 这 麻烦 和 收费 ,

完成后，它将成为最好的绿色，并承担十分之一的麻烦和费用，

[æz; əz] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [baɪ] [ðə; ði] [rɪ'siːt] .
as you will find by the Receipt .
作为 你 将要 寻找 经过 这 收据 .

如收据所示。

[teɪk] [ðɪs] [plʌm] , [wen] [fʊl] [grəʊn] , [ænd; ənd] [dʒʌst] [ə'pɒn] [ðə; ði] [tɜːn] ,
Take this Plumb , when full grown , and just upon the Turn ,
拿 这 垂直 , 什么时候 满的 生长 , 和 只是 之上 这 转动 ,

把这棵李子树，当它完全成熟后，就在转弯处，

[prɪk] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [pen] - [naɪf] [ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['pleɪsɪz] , [ænd; ənd] [skɔːld] [ðem; ðəm] ,
prick them with a Pen - knife in two or three Places , and scald them ,
刺 他们 和 一个 笔 - 刀 在 二 或者 三 地点 , 和 烫伤 他们 ,

用小刀在它们身上扎两三个孔，然后用热水烫一下。

[baɪ] [dɪ'griːz] , [tɪl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɪ'kʌmz] ['veri] [hɒt] , [fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [wɪl] ['iːv(ə)n] [beə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ;
by Degrees , till the Water becomes very hot , for they will even bear boiling ;
经过 学位 , 直到 这 水 变成 非常 热的 , 为了 他们 将要 甚至 熊 沸腾 ;

逐渐加热，直到水变得非常热，因为它们甚至可以承受沸腾；

[kən'tɪnjuː] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [griːn] , [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
continue them in the Water till they become green , then drain them ,
继续 他们 在 这 水 直到 他们 变得 绿色的 , 然后 流走 他们 ,

继续将它们浸泡在水中，直到它们变绿，然后沥干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] , [bɔɪl][ðem; ðəm]
and put them into a clarified Sugar , boil them
和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 , 熬 他们

将它们放入澄清的糖中，煮沸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 58]
[页 -]

[第58页]

['veri] [wel] , [ðen] [let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] ;
very well , then let them settle a little , and give them another Boil ;
非常 出色地 , 然后 让 他们 定居 一个 小的 , 和 给 他们 其他 熬 ;

很好，那就让它们静置一会儿，然后再煮一次；

[ɪf] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðeɪ] [ʃrɪŋk] [ænd; ənd] [teɪk] [nɒt][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪn] ['veri] [wel] ,
if you perceive they shrink and take not the Sugar in very well ,
如果 你 感知 他们 收缩 和 拿 不是 这 糖 在 非常 出色地 ,

如果你发现它们萎缩了，而且不太能吸收糖分，

[prɪk] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ɔːl]['əʊvə(r)][æz; əz] [ðeɪ] [laɪ][ɪn][ðə; ði][pæn] ,
prick them with a Fork all over as they lie in the Pan ,
刺 他们 和 一个 叉 全部 超过 作为 他们 说谎 在 这 平底锅 ,

它们躺在平底锅里，用叉子把它们全身扎满。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] , [skʌm][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ;
and give them another Boil , scum them , and set them by ;
和 给 他们 其他 熬 , 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 ;

再煮一次，撇去浮沫，然后放一放；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][sʌm; səm]['ʌðə(r)]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðem; ðəm] ,
the next Day boil some other Sugar till it blows , and put it to them ,
这 下一个 天 熬 一些 其他 糖 直到 它 打击 , 和 放 它 到 他们 ,

第二天，把另一些糖煮沸至冒泡，然后倒给他们。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,
and give them a good Boil ,
和 给 他们 一个 好的 熬 ,

给它们好好煮一下。

[ðen] [skʌm][ðem; ðəm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [naɪt] ;
then scum them and set them in the Stove for one Night ;
然后 浮渣 他们 和 放 他们 在 这 火炉 为了 一 夜晚 ;

然后撇去浮沫，放在炉子里炖一晚上；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][aʊt] , [fɜːst] ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm] .
the next Day drain them and lay them out , first dusting them .
这 下一个 天 流走 他们 和 躺 他们 出去 , 第一的 除尘 他们 .

第二天，将它们沥干水分，摊开，先掸去灰尘。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['jeləʊ] ['æmbə(r)] - [plʌm] .
To preserve yellow Amber - Plumbs .
到 保存 黄色的 琥珀色 - 普拉姆斯 .

为了保存黄色的琥珀李子。

[teɪk] [ðiːz] [plʌm] , [wen] [fʊl] [raɪp] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [prɪ'zɜːrv] [pæn] ,
Take these Plumbs , when full ripe , put them into your preserving Pan ,
拿 这些 普拉姆斯 , 什么时候 满的 成熟 , 放 他们 进入 你的 保存 平底锅 ,

把这些李子完全成熟后，放入你的果酱锅里。

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,
and put to them as much Sugar as will cover them ,
和 放 到 他们 作为 很多 糖 作为 将要 覆盖 他们 ,

然后加入足量的糖，直到糖完全覆盖住它们为止。

[ænd; ənd] [ɡɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['veri] [ɡʊd] [bɔɪl] ; [ðen] [let][ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

and give them a very good Boil ; then let them settle a little ,

和 给 他们 一个 非常 好的 熬 ; 然后 让 他们 定居 一个 小的 ,

彻底煮沸后，让它们静置一会儿。

[ænd; ənd] [ɡɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [taɪmz] [raʊnd] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [skʌm]

and give them another Boil three or four Times round the Fire , scum

和 给 他们 其他 熬 三 或者 四 《时代周刊》 圆形的 这 火 , 浮渣

[ðem; ðəm] ,

them ,

他们 ,

再将它们在火上煮三四遍，撇去浮沫。

[ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [ðem; ðəm]

and the next Day drain them from the Syrup , and return them

和 这 下一个 天 流走 他们 从 这 糖浆 , 和 返回 他们

[ə'ɡen] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] ,

again into the Pan ,

再次 进入 这 平底锅 ,

第二天，将它们从糖浆中沥干，再放回锅中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [æz; əz] [mʌtʃ] [freʃ] ['ʃʊɡə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm][tuː; tə] [bləʊ] ; [ɡɪv] [ðem; ðəm]

and boil as much fresh Sugar as will cover them to blow ; give them

和 熬 作为 很多 新鲜的 糖 作为 将要 覆盖 他们 到 吹 ; 给 他们

[ə; eɪ] ['θʌrə] ['bɔɪlɪŋ] ,

a thorough Boiling ,

一个 彻底 沸腾 ,

加入足够多的新鲜糖，煮沸至糖完全覆盖食材；彻底煮沸。

[ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] ; [ðen]

and scum them , and set them in the Stove twenty - four Hours ; then

和 浮渣 他们 , 和 放 他们 在 这 火炉 二十 - 四 小时 ; 然后

[dreɪn] [ðem; ðəm] ,

drain them ,

流走 他们 ,

撇去浮沫，放在炉子里焖24小时；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə][draɪ] , ['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] [dʌst] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] .

and lay them out to dry , after having dusted them very well .

和 躺 他们 出去 到 干燥 , 后 拥有 掸去灰尘 他们 非常 出色地 .

掸去灰尘后，将它们摊开晾干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[Pg 59]

[页 -]

[第59页]

[nəʊt] , [ɪn][ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] [ɒv; əv] [ɡriːn] [plʌm] ,

Note , In the scalding of green Plumbs ,

笔记 , 在 这 烫 的 绿色的 普拉姆斯 ,

注意，在烫青李子时，

[juː; jʊ][mʌst; məst]['ɔːlweɪz][hæv; həv][ə; eɪ] [sɪv] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)][pæn][tuː; tə][pʊt]

you must always have a Sieve in the Bottom of your Pan to put

你 必须 总是 有 一个 筛 在 这 底部 的 你的 平底锅 到 放

[jɔː(r); jə(r)] [plʌm] [ɪn] ,

your Plumbs in ,

你的 普拉姆斯 在 ,

你必须始终在锅底放一个筛子来放置李子。

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt] [tʌtʃ] [ðə; ði] ['bɒtəm] , [fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [ðæt] [duː; də] ,
that they may not touch the Bottom , for those that do ,
那 他们 可能 不是 触碰 这 底部 , 为了 那些 那 做 ,

那些可能触底的人，

[wɪl] [bɜːst] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)z] [ɑː(r); ə(r)] ['eni] [θɪŋ] [wɔːm] .
will burst before the others are any thing warm .
将要 爆裂 前 这 其他的 是 任何 事物 温暖的 .

在其他东西变暖之前，它就会爆裂。

[tuː; tə] [pʊt] [plʌm] [ɪn] ['dʒeli] .
To put Plumbs in Jelly .
到 放 普拉姆斯 在 果冻 .

把李子放进果冻里。

['eni] [ɒv; əv] [ðiːz] [sɔːrts] [ɒv; əv] [plʌm] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [ə'griːəb(ə)l] [ɪn] ['dʒeli] ,
Any of these Sorts of Plumbs are very agreeable in Jelly ,
任何 的 这些 排序 的 普拉姆斯 是 非常 同意 在 果冻 ,

这些种类的李子都非常适合做果冻。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] ['meθəd] [wɪl] [duː; də] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] :
and the same Method will do for all as for one :
和 这 相同的 方法 将要 做 为了 全部 作为 为了 一 :

同样的方法对所有人也同样适用：

[ai] [mait] [meɪk] [sʌm; səm] ['dɪfrəns] [wɪtʃ] [wʊd] ['əʊnli] [help] [tuː; tə] [kən'faʊnd] [ðə; ði] [præk'tɪʃənə(r)] ,
I might make some Difference which would only help to confound the Practitioner ,
我 可能 制作 一些 不同之处 哪个 会 仅有的 帮助 到 混杂 这 实践者 ,

我或许能做出一些改变，但这只会让医生更加困惑。

[ænd; ənd] [ˌðeə'baɪ] [swel] [ðɪs] ['triːtɪs] [ɪn] ['meni] ['pleɪsɪz] ; [bʌt; bət] , [æz; əz] [ai] [hæv; həv] ['prɒmɪst] ,
and thereby swell this Treatise in many Places ; but , as I have promised ,
和 从而 膨胀 这 论文 在 许多 地点 ; 但 , 作为 我 有 承诺 ,

从而使本文篇幅在多处膨胀；但是，正如我所承诺的，

[səʊ] [ai] [wɪl] [ɪn'devə(r)] [tuː; tə] [leɪ] [daʊn] [ðə; ði] ['iːzɪɪst] ['meθəd] [ai] [kæn; kən] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] [prəʊ'lɪksəti] ,
so I will endeavour to lay down the easiest Method I can to avoid Prolixity ,
所以 我 将要 努力 到 躺 向下 这 最容易 方法 我 能 到 避免 罗唆 ,

因此，我将努力提出最简便的方法，以避免冗长。

[ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz] [ə'bʌv] , [vɪz] .
and proceed as above , viz .
和 继续 作为 多于 , 即 .

然后按上述步骤进行，即：

[[plʌm] [ɪn] ['dʒeli] .]
[Plumbs in Jelly .]
[普拉姆斯 在 果冻 .]

[李子果冻]

[wen] [jɔː(r); jə(r)] [plʌm] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'zɜːvd] [ɪn] [ðeə(r)] [fɜːst] ['ʃʊgə(r)] ,
When your Plumbs are preserved in their first Sugar ,
什么时候 你的 普拉姆斯 是 保存完好 在 他们的 第一的 糖 ,

当你的李子被保存在最初的糖水中时，

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [hæv; həv] [dreɪnd] [ðem; ðəm] [ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sekənd] ,
and you have drained them in order to put them in a second ,
和 你 有 排水 他们 在 命令 到 放 他们 在 一个 第二 ,

你把它们抽干是为了把它们放进第二个容器里。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] [fɪt] [tuː; tə] [biː; bi] [pʊt] [ʌp] ['lɪkwɪd] , [wɪtʃ] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [duː; də] [ðʌs] :
they are then fit to be put up Liquid , which you must do thus :
他们 是 然后 合身 到 是 放 向上 液体 , 哪个 你 必须 做 因此 :

然后它们就适合装瓶上液，具体操作方法如下：

[dreɪn] [ðə; ði] [plʌm] , [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [θruː] [ə; eɪ] [bæg] ;
Drain the Plumbs , and strain the Syrup through a Bag ;
流走 这 普拉姆斯 , 和 拉紧 这 糖浆 通过 一个 包 ;

将李子沥干，然后用袋子过滤糖浆;

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['dʒeli] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [raɪp] [plʌm] [ænd; ənd] ['kɑdlɪnz] [tə'geðə(r)] ,
then make a Jelly of some ripe Plumbs and Codlins together ,
然后 制作 一个 果冻 的 一些 成熟 普拉姆斯 和 鳕鱼 一起 ,

然后把一些成熟的李子和鳕鱼一起做成果冻。

[baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [dʒʌst] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,
by boiling them in just as much Water as will cover them ,
经过 沸腾 他们 在 只是 作为 很多 水 作为 将要 覆盖 他们 ,

将它们放入刚好没过它们的水中煮沸。

[pres] [aʊt] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paɪnt] [ɒv; əv]
press out the Juice and strain it , and to every Pint of
按 出去 这 汁 和 拉紧 它 , 和 到 每一个 品脱 的

压榨果汁并过滤，然后每品脱

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

糖果制作艺术，(The Art of Confectionary Shewing the Various)
第3/3页

[dʒuːs] [bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] [tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] ,

Juice boil one Pound of Sugar to blow very strong ,

汁 熬 一 磅 的 糖 到 吹 非常 强的 ,

将一磅糖熬煮成汁，使其产生非常强劲的燃烧力。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [ðə; ði] [plʌm] ,

put in the Juice and boil it a little ; then put in the Syrup and the Plumbs ,

放 在 这 汁 和 熬 它 一个 小的 ; 然后 放 在 这 糖浆 和 这 普拉姆斯 ,

倒入果汁，稍微煮沸；然后倒入糖浆和李子。

[ænd; ənd] [ɡɪv] [ɔːl] [ə; eɪ] [ɡʊd] [bɔɪl] ; [ðen] [let] [ðem; ðəm] ['set(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,

and give all a good Boil ; then let them settle a little ,

和 给 全部 一个 好的 熬 ; 然后 让 他们 定居 一个 小的 ,

全部煮沸后，静置片刻。

[skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] ['ɡlɑːsɪz] [ɔː(r)] [pɒts] .

scum them and fill your Glasses or Pots .

浮渣 他们 和 充满 你的 眼镜 或者 锅 .

撇去浮沫，然后装满你的杯子或锅。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ɡriːn] [fɪɡz] .

To preserve green Figs .

到 保存 绿色的 无花果 .

为了保存绿色的无花果。

[teɪk] [ðə; ði] [smɔːl] [ɡriːn] [fɪɡz] , [slɪt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ,

Take the small green Figs , slit them on the Top ,

拿 这 小的 绿色的 无花果 , 缝隙 他们 在 这 顶部 ,

取一些绿色的小无花果，从顶部切开，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [deɪz] , [ænd; ənd] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['pɪkl] [æz; əz] [f'ɒləʊz] .

and put them in Salt and Water for ten Days , and make your Pickle as follows .

和 放 他们 在 盐 和 水 为了 十 天 , 和 制作 你的 泡菜 作为 跟随 .

将它们放入盐水中腌制十天，然后按以下步骤制作泡菜。

[pʊt] [ɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] [sɔːlt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [beə(r)] [æn; ən] [eɡ] ,

Put in as much Salt into the Water as will make it bear an Egg ,

放 在 作为 很多 盐 进入 这 水 作为 将要 制作 它 熊 一个 蛋 ,

在水中加入足够的盐，直到水能产卵为止。

[ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['set(ə)l] , [teɪk] [ðə; ði] [skʌm] [ɒf] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [klɪə(r)] [braɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] [fɪɡz] ,

then let it settle , take the Scum off , and put the clear Brine to the Figs ,

然后 让 它 定居 , 拿 这 浮渣 离开 , 和 放 这 清除 盐水 到 这 无花果 ,

然后静置沉淀，撇去浮沫，将清澈的盐水倒入无花果中。

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [deɪz] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [freʃ] ['wɔːtə(r)] ,

and keep them in Water for ten Days ; then put them into fresh Water ,

和 保持 他们 在 水 为了 十 天 ; 然后 放 他们 进入 新鲜的 水 ,

将它们放在水中浸泡十天；然后将它们放入清水中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ə; eɪ] [pɪn] [wɪl] ['iːzəli] [pɑːs] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] ;
and boil them till a Pin will easily pass into them ;
和 熬 他们 直到 一个 别针 将要 容易地 经过 进入 他们 ;

煮至大头针可以轻松插入为止；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['ʌðə(r)] [freʃ] ['wɔːtə(r)] , ['ʃɪftɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri]
then drain them and put them into other fresh Water , shifting them every
然后 流走 他们 和 放 他们 进入 其他 新鲜的 水 , 转变 他们 每一个
[deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] [deɪz] ;
Day for four Days ;
天 为了 四 天 ;

然后沥干水分，放入其他清水中，连续四天每天换水；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] ; [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ]
then drain them , and put them into a clarified Sugar ; give them a
然后 流走 他们 , 和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 ; 给 他们 一个
['lɪt(ə)l] [wɔːm] ,
little Warm ,
小的 温暖的 ,

然后沥干水分，放入澄清的糖水中；稍微加热一下，

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [wɔːm] [ðem; ðəm] [ə'gen] ,
and let them stand till the next Day ; then warm them again ,
和 让 他们 站立 直到 这 下一个 天 ; 然后 温暖的 他们 再次 ,

让它们静置到第二天；然后再加热。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [bɪ'kʌm] [griːn] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,
and when they are become green give them a good Boil ,
和 什么时候 他们 是 变得 绿色的 给 他们 一个 好的 熬 ,

当它们变绿时，就把它们煮熟。

[ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm] ['ʌðə(r)] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [bləʊ] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm]
then boil some other Sugar to blow , put it to them , and give them
然后 熬 一些 其他 糖 到 吹 , 放 它 到 他们 , 和 给 他们
[ə'nʌðə(r)] [gʊd] [bɔɪl] ;
another good Boil ;
其他 好的 熬 ;

然后再煮一些糖来吹散，放到它们上面，再好好煮一下；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] .
the next Day drain them and dry them .
这 下一个 天 流走 他们 和 干燥 他们 .

第二天沥干水分并晾干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 61]
[页 -]

[第61页]

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [raɪp] [fɪgz] .
To preserve ripe Figs .
到 保存 成熟 无花果 .

为了保存成熟的无花果。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [fɪgz] , [wen] [raɪp] , [slɪt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] ,
Take the white Figs , when ripe , slit them in the Top ,
拿 这 白色的 无花果 , 什么时候 成熟 , 缝隙 他们 在 这 顶部 ,

取成熟的白无花果，从顶部切开，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ;
and put them into a clarified Sugar , and give them a good Boil ;
和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 , 和 给 他们 一个 好的 熬 ;

将它们放入澄清的糖中，煮沸；

[ðen] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔː(r)] [ˈʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bləʊz] ,

then scum them , and set them by ; the next Day boil some more Sugar till it blows ,

然后 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 ; 这 下一个 天 熬 一些 更多的 糖 直到 它 打击 ,

然后撇去浮沫，放在一旁；第二天再煮一些糖，直到糖沸腾冒泡。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈpɒn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [əˈgen] [ˈveri] [wel] ,

and pour it upon them , and boil them again very well ,

和 倒 它 之上 他们 , 和 熬 他们 再次 非常 出色地 ,

将汤汁浇在上面，再彻底煮沸。

[skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] ;

scum them and set them in the Stove ;

浮渣 他们 和 放 他们 在 这 火炉 ;

撇去浮沫，然后放入炉子里；

[ðə; ði] [deɪ] [ˈɑːftə(r)] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , [fɜːst] [ˈdʌstɪŋ] [ðem; ðəm] [ˈveri] [wel] .

the Day after drain them and lay them out to dry , first dusting them very well .

这 天 后 流走 他们 和 躺 他们 出去 到 干燥 , 第一的 除尘 他们 非常 出色地 .

第二天沥干水分，摊开晾干，晾之前要先把上面掸掉很多灰尘。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [griːn] [ˈɒrɪndʒɪz] .

To preserve green Oranges .

到 保存 绿色的 橙子 .

为了保存青橙。

[teɪk] [ðə; ði] [griːn] [ˈɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [slɪt] [ðem; ðəm] [ɒn] [wʌn] [saɪd] ,

Take the green Oranges and slit them on one Side ,

拿 这 绿色的 橙子 和 缝隙 他们 在 一 边 ,

将青橙从一侧切开，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [braɪn] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈwɔːtə(r)] , [æz; əz] [strɒŋ] [æz; əz] [wɪl] [beə(r)] [æn; ən] [eg] ,

and put them into a Brine of Salt and Water , as strong as will bear an Egg ,

和 放 他们 进入 一个 盐水 的 盐 和 水 , 作为 强的 作为 将要 熊 一个 蛋 ,

将它们放入盐水中，盐水的浓度要足以承受鸡蛋的重量。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [səʊk] [ðem; ðəm] [æt; ət] [liːst] [ˌfɪfˈtiːn] [deɪz] ;

in which you must soak them at least fifteen Days ;

在 哪个 你 必须 浸泡 他们 在 至少 十五 天 ;

其中至少要浸泡十五天；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [freʃ] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ˈtendə(r)] ;

then drain them and put them into fresh Water , and boil them tender ;

然后 流走 他们 和 放 他们 进入 新鲜的 水 , 和 熬 他们 投标 ;

然后沥干水分，放入清水中煮至软烂；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [freʃ] ['wɔːtə(r)] , [ə'gen] , ['ʃɪftɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [deɪz] [tə'geðə(r)] ;
then put them into fresh Water , again , shifting them every Day for five Days together ;
然后 放 他们 进入 新鲜的 水 , 再次 , 转变 他们 每一个 天 为了 五 天 一起 ;

然后将它们放入清水中，连续五天每天换水；

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [skɔːld] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] ; [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,
then give them another Scald , and put them into a clarified Sugar ; then give them a Boil ,
然后 给 他们 其他 烫伤 , 和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 ; 然后 给 他们 一个 熬 ,

然后再次用热水烫一下，放入澄清的糖中；然后煮沸。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ə'gen] ; [ðə; ði] [nekst]
and set them by till next Day , then boil them again ; the next
和 放 他们 经过 直到 下一个 天 , 然后 熬 他们 再次 ; 这 下一个

把它们放一放，第二天再煮；第二天

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 62]
[页 -]

[第62页]

[deɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] ;
Day add some more Sugar , and give them another Boil ;
天 添加 一些 更多的 糖 , 和 给 他们 其他 熬 ;

当天再加些糖，再煮一次；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['veri] [smuːð] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðem; ðəm] ,
the Day after boil the Syrup very smooth and pour it on them ,
这 天 后 熬 这 糖浆 非常 光滑的 和 倒 它 在 他们 ,

第二天将糖浆熬至非常顺滑，然后淋在上面。

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
and keep them for Use .
和 保持 他们 为了 使用 .

并妥善保管以备使用。

[nəʊt] , [ðæt] [ɪf] [æt; ət] ['eni] [taɪm] [juː; jʊ] [pə'siːv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [wɜːk] ,
Note , That if at any Time you perceive the Syrup begin to work ,
笔记 , 那 如果 在 任何 时间 你 感知 这 糖浆 开始 到 工作 ,

注意，如果您在任何时候感觉到糖浆开始起效，

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['veri] [smuːð] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðem; ðəm] ;
you must drain them , and boil the Syrup very smooth and pour it on them ;
你 必须 流走 他们 , 和 熬 这 糖浆 非常 光滑的 和 倒 它 在 他们 ;

你必须把它们沥干，把糖浆煮得很细腻，然后浇在上面；

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] [fɜːst] [pruːv] ['saʊə(r)] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪkwaɪz] .
but if the first prove sour , you must boil it likewise .
但 如果 这 第一的 证明 酸的 , 你 必须 熬 它 同样地 .

但如果第一个煮出来是酸的，就必须用同样的方法再煮一次。

[griːn] ['lemənz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Green Lemons are done after the same Manner .
绿色的 柠檬 是 完毕 后 这 相同的 方式 .

青柠檬也按同样的方式处理。

[nəʊt] ['ɔːlsəʊ] , [ɪf] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['eni] [θɪŋ] [lɑːdʒ] ,
Note also , If the Oranges are any thing large ,
笔记 还 , 如果 这 橙子 是 任何 事物 大的 ,

另请注意，如果橙子个头很大的话，

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] .
you must take out the Meat from the inside .
你 必须 拿 出去 这 肉 从 这 里面 .

你必须从里面取出肉。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] [greɪps] .
To preserve green Grapes .
到 保存 绿色的 葡萄 .

保存青葡萄。

[teɪk] [ðə; ði] ['lɑːdʒɪst] [ænd; ənd] [best] [greɪps] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrə] [raɪp] , [stəʊn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [skɔːld] [ðem; ðəm] ,
Take the largest and best Grapes before they are thorough ripe , stone them and scald them ,
拿 这 最大 和 最好的 葡萄 前 他们 是 彻底 成熟 , 石头 他们 和 烫伤 他们 ,

挑选个头最大、品质最好的葡萄，在它们完全成熟之前，去核并用热水烫一下。

[bʌt; bət] [let] [ðem; ðəm] [laɪ] [tuː] [deɪz] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] ['skɔːldɪd] [ɪn] ;
but let them lie two Days in the Water they were scalded in ;
但 让 他们 说谎 二 天 在 这 水 他们 是 烫伤 在 ;

但让他们在烫伤他们的水中浸泡两天；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] ,
then drain them and put them into a thin Syrup ,
然后 流走 他们 和 放 他们 进入 一个 薄的 糖浆 ,

然后沥干水分，放入稀糖浆中。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [hiːt] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ;
and give them a Heat over a slow Fire ;
和 给 他们 一个 热 超过 一个 慢的 火 ;

用小火慢慢加热；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [tɜːn] [ðə; ði] [greɪps] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] [wɔːm] [ðem; ðəm] [ə'gen] ;
the next Day turn the Grapes in the Pan and warm them again ;
这 下一个 天 转动 这 葡萄 在 这 平底锅 和 温暖的 他们 再次 ;

第二天，将锅里的葡萄翻面，再次加热；

[ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] , [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,
the Day after drain them and put them into a clarified Sugar , give them a good Boil ,
这 天 后 流走 他们 和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 , 给 他们 一个 好的 熬 ,

第二天沥干水分，放入澄清的糖水中，充分煮沸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 63]
[页 -]

[第63页]

[ænd; ənd] [skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ; [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [deɪ] [bɔɪl] [sʌm; səm] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [bləʊ] ,
and scum them , and set them by ; the following Day boil some more Sugar to blow ,
和 浮渣 他们 , 和 放 他们 经过 ; 这 下列的 天 熬 一些 更多的 糖 到 吹 ,

撇去浮沫，放在一旁；第二天再煮一些糖来吹制。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [greɪps] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,
and put it to the Grapes , and give them a good Boil ,
和 放 它 到 这 葡萄 , 和 给 他们 一个 好的 熬 ,

把它放到葡萄里，好好煮一煮。

[skʌm] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [stəʊv] [ɔːl] [naɪt] ;
scum them and set them in a warm Stove all Night ;
浮渣 他们 和 放 他们 在 一个 温暖的 火炉 全部 夜晚 ;

撇去浮沫，然后放在温暖的炉子里烤一整夜；

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] , [fɜːst] ['dʌstɪŋ] [ðem; ðəm]
the next Day drain them and lay them out to dry , first dusting them
这 下一个 天 流走 他们 和 躺 他们 出去 到 干燥 , 第一的 除尘 他们
['veri] [wel] .
very well .
非常 出色地 .

第二天，将它们沥干水分，摊开晾干，晾之前要先好好地掸掉一些灰尘。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [bel] - [greɪps] [ɪn] ['dʒeli] .
To preserve Bell - Grapes in Jelly .
到 保存 钟 - 葡萄 在 果冻 .

将甜葡萄用果冻保存。

[teɪk] [ðə; ði] [lɒŋ] , [lɑːdʒ] [bel] , [ɔː(r)] [rʌsən] - [greɪps] , [ænd; ənd] [pɪk] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði]
Take the long , large Bell , or Rouson - Grapes , and pick them from the
拿 这 长的 , 大的 钟 , 或者 劳森 - 葡萄 , 和 挑选 他们 从 这
[stɔːks] ,
Stalks ,
茎 ,

摘下又长又大的钟形葡萄或鲁松葡萄，从茎上摘下来。

[ðen] [stəʊn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ]
then Stone them and put them in boiling Water , and give them a
然后 石头 他们 和 放 他们 在 沸腾 水 , 和 给 他们 一个
['θʌrə] [skɔːld] ;
thorough Scald ;
彻底 烫伤 ;

然后将它们用石头砸碎，放入沸水中，彻底烫伤；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [kləʊz] [daʊn] ,
then take them from the Fire and cover them close down ,
然后 拿 他们 从 这 火 和 覆盖 他们 关闭 向下 ,

然后将它们从火中取出，严严实实地盖好。

[səʊ] [ðæt] [nəʊ] [stiːm] [kæn; kən] [kʌm] [aʊt] ; [ðen] [set] [ðem; ðəm] [ə'pɒn] [ə; eɪ] ['veri] ['dʒent(ə)l] ['faɪə(r)] ,
so that no Steam can come out ; then set them upon a very gentle Fire ,
所以 那 不 蒸汽 能 来 出去 ; 然后 放 他们 之上 一个 非常 温和的 火 ,

以免蒸汽逸出；然后将它们放在非常小的火上加热。

[səʊ] [æz; əz] [nɒt] [tuː; tə] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ,
so as not to boil for two or three Hours ; then take them out ,
所以 作为 不是 到 熬 为了 二 或者 三 小时 ; 然后 拿 他们 出去 ,

以免煮两三个小时后再取出。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærəfaɪd] ['ʃʊgə(r)] [bɔɪld] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bləʊz] ['veri] [strɒŋ] ,
and put them into a clarified Sugar boiled , till it blows very strong ,
和 放 他们 进入 一个 澄清 糖 煮沸 , 直到 它 打击 非常 强的 ,

将它们放入澄清的糖水中煮沸，直到糖浆剧烈冒泡。

[æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [wɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ;
as much Sugar as will a little more than cover them ;
作为 很多 糖 作为 将要 一个 小的 更多的 比 覆盖 他们 ;

糖的量以刚好能盖住它们为宜；

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm]['set(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] : [ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðə(r)] [bɔɪl] ,
then give them a good Boil and let them settle a little : then give them another Boil ,
然后 给 他们 一个 好的 熬 和 让 他们 定居 一个 小的 : 然后 给 他们 其他 熬 ,

然后给它们煮沸一次，让它们平静一会儿；然后再给它们煮沸一次。

[skʌm] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ðen] [bɔɪl] [sʌm; səm]['ʌðə(r)]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [bləʊ] ['veri] [strɒŋ] ;
scum them , and then boil some other Sugar to blow very strong ;
浮渣 他们 , 和 然后 熬 一些 其他 糖 到 吹 非常 强的 ;

撇去浮沫，然后煮一些其他的糖，使其产生非常浓稠的泡沫；

[ænd; ənd] [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] [plʌm] - ['dʒeli][æz; əz]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ] [bɔɪl] ,
and take as much Plumb - Jelly as Sugar , and give all a Boil ,
和 拿 作为 很多 垂直 - 果冻 作为 糖 , 和 给 全部 一个 熬 ,

取等量的李子果冻和糖，煮沸。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [greɪps] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðə(r)] ,
then add to it the Grapes , and give them all a Boil together ,
然后 添加 到 它 这 葡萄 , 和 给 他们 全部 一个 熬 一起 ,

然后加入葡萄，一起煮沸。

[skʌm] [ðem; ðəm] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ʌp] ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] .
scum them well , and put them up into your Pots or Glasses .
浮渣 他们 出色地 , 和 放 他们 向上 进入 你的 锅 或者 眼镜 .

撇去浮沫，然后把它们放入锅或杯子里。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神